

www.GEAppliances.com

Electric Built-In Cooktop

Owner's Manual & Installation Instructions

JP328
JP626

Write the model and serial numbers here:

Model # _______________

Serial # _______________

You can find them on a label under the cooktop.

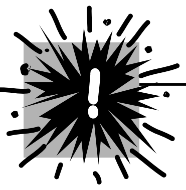


164D4290P111 *49-80154* *08-02 JR*

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠ WARNING!

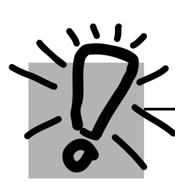
For your safety, the information in this manual must be followed to minimize the risk of fire or explosion, electric shock, or to prevent property damage, personal injury, or loss of life.



SAFETY PRECAUTIONS

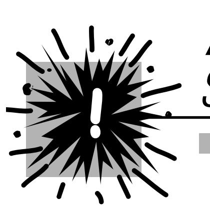
When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:

- Use this appliance only for its intended use as described in this manual.
- Do not attempt to repair or replace any part of your cooktop unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Before performing any service, disconnect the cooktop power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the provided installation instructions.
- Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.
- Do not leave children alone—children should not be left alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- Teach children not to play with the controls or any other part of the cooktop.
- Do not allow anyone to climb, stand or hang on the cooktop.
- **CAUTION:** Items of interest to children should not be stored in cabinets above a cooktop— children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.
- Always keep combustible wall covering, curtains or drapes a safe distance from your cooktop.
- Always keep dish towels, dish cloths, pot holders and other linens a safe distance away from your cooktop.
- Always keep wooden and plastic utensils and canned food a safe distance away from your cooktop.
- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. Flammable material could be ignited if brought in contact with hot surface units and may cause severe burns.
- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch hot surface units. Do not use a towel or other bulky cloth. Such cloths can catch fire on a hot surface unit.



COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY…

Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an INTERNAL temperature of 160°F. and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.



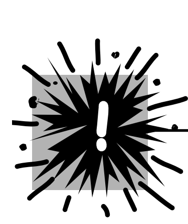
WARNING!

SAFETY PRECAUTIONS

- For your safety, never use your appliance for warming or heating the room.
- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface unit by covering the pan completely with well fitting lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type extinguisher.
- Flaming grease outside a pan can be put out by covering with baking soda or, if available, by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- When preparing flaming foods under the hood, turn the fan on.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate on the cooktop.
- Do not touch surface units. These surfaces may be hot enough to burn even though they are dark in color. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact the surface units or areas nearby the surface units; allow sufficient time for cooling first.

  Potentially hot surfaces include the cooktop and areas facing the cooktop.
- To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, the handle of a container should be turned toward the center of the cooktop without extending over any nearby surface units.
- Always turn the surface unit control to off before removing the cookware.
- To avoid the possibility of a burn or electric shock, always be certain that the controls for all surface units are at off position and all coils are cool before attempting to lift or remove the unit.
- Do not immerse or soak removable surface units. Do not put them in a dishwasher.
- Use proper pan size—Select cookware having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized cookware will expose a portion of the surface unit to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of cookware to burner will also improve efficiency.
- Never leave surface units unattended at high heat settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may catch on fire.
- Be sure the drip pans are not covered and are in place. Their absence during cooking could damage cooktop parts and wiring.
- Do not use aluminum foil to line the drip pans. Misuse could result in a shock, fire hazard or damage to the cooktop.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.



WARNING!

SAFETY PRECAUTIONS

- Only certain types of glass, glass/ceramic, earthenware or other glazed containers are suitable for cooktop cooking; others may break because of the sudden change in temperature.
- Never clean the cooktop surface when it is hot. Some cleaners produce noxious fumes and wet cloths could cause steam burns if used on a hot surface.
- Keep an eye on foods being fried at high or medium high heat settings.
- Foods for frying should be as dry as possible. Frost on frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
- Use little fat for effective shallow or deep-fat frying. Filling the pan too full of fat can cause spillovers when food is added.
- If a combination of oils or fats will be used in frying, stir together before heating, or as fats melt slowly.
- Always heat fat slowly, and watch as it heats.
- Use a deep fat thermometer whenever possible to prevent overheating fat beyond the smoking point.
- Never try to move a pan of hot fat, especially a deep fat fryer. Wait until the fat is cool.
- Do not store flammable materials near the cooktop.
- Keep the hood and grease filters clean to maintain good venting and to avoid grease fires.
- Do not store or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any appliance.
- Clean only parts listed in this Owner's Manual.
- Do not leave paper products, cooking utensils or food on the cooktop when not in use.
- Keep cooktop clean and free of accumulation of grease or spillovers which may ignite.
- Never heat unopened food containers. Pressure buildup may make container burst and cause injury.
- Never leave jars or cans of fat drippings on or near your cooktop.

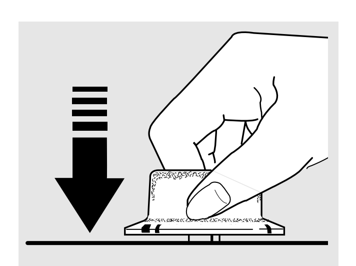


READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Using the surface units.

Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.



How to Set

Push the knob in and turn in either direction to the setting you want.

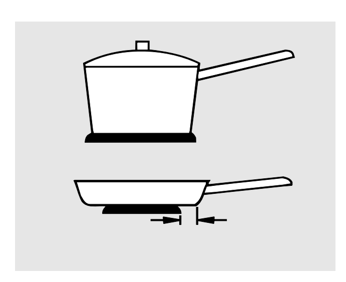
At both ***OFF*** and ***HI*** the control ***clicks*** into position. You may hear slight ***clicking*** sounds during cooking, indicating the control is keeping the power level you set.

The control must be pushed in to set only from the ***OFF*** position. When the control is in any position other than ***OFF,*** it may be rotated without pushing it in.

If boiling water, for more efficient use, turn the knob to ***HI*** to bring it to a boil faster. After the water has come to a boil, reduce the knob setting to medium-high. The heat will still be great enough to maintain a boil, but you will be using less energy.

An indicator light will glow when ***any*** surface unit is on.

Be sure you turn the control knob to ***OFF*** when you finish cooking.

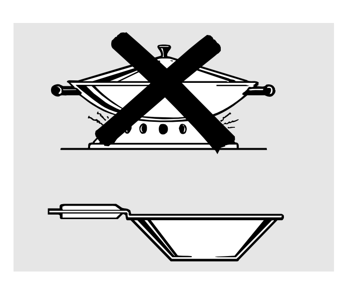


Not over 1 inch.

Surface Cookware Tips

Use medium- or heavy-weight cookware. Aluminum cookware conducts heat faster than other metals. Cast-iron and coated cast-iron cookware are slow to absorb heat, but generally cook evenly at low to medium heat settings. Steel pans may cook unevenly if not combined with other metals.

For best cooking results, pans should be flat on the bottom. Match the size of the saucepan to the size of the surface unit. The pan should not extend over the edge of the surface unit more than 1 inch.



Use only flat-bottomed woks.

Wok Cooking

We recommend that you use only a flat-bottomed wok. They are available at your local retail store.

Do not use woks that have support rings. Use of these types of woks, with or without the ring in place, can be dangerous.

Placing the ring over the surface unit will cause a build-up of heat that will damage the porcelain cooktop. Do not try to use such woks without the ring. You could be seriously burned if the wok tipped over.

Deep Fat Frying

Foods for frying should be as dry as possible. Frost on frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.

Care and cleaning of the cooktop.

Be sure electrical power is off and all surfaces are cool before cleaning any part of the cooktop.

How to Remove Packaging Tape

To assure no damage is done to the finish of the product, the safest way to remove the adhesive left from packaging tape on new appliances is an application of a household liquid dishwashing detergent, mineral oil or cooking oil.

Apply with a soft cloth and allow to soak. Wipe dry and then apply an appliance polish to thoroughly clean and protect the surface.

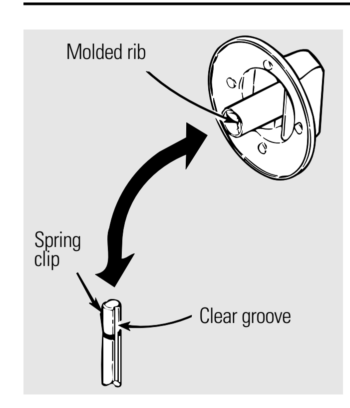
NOTE: *The plastic tape must be removed from all chrome trim. It cannot be removed if it is baked on.*

Glass Control Panel

The glass control panel on your cooktop has been tempered to withstand sudden temperature changes during cooking. Give it the normal care you would give any glass material.

While it is impact-resistant, avoid scratching it to prevent it from shattering.

If the glass is hot, wipe up spills with a dry cloth or paper towel. When the surface has cooled, wash, rinse and dry it. Alternately, when the glass is cool, spray it with glass or window cleaner. Avoid the use of cleaning powders or harsh abrasives that may scratch the surface.



Control Knobs

The control knobs may be removed for easier cleaning.

Before removing the knobs for cleaning, please note that the knobs are in the **OFF** position. When replacing the knobs, check the **OFF** position to insure proper placement.

The knob has a groove in each side. The groove on one side has a spring clip. The other groove is clear. Check the inside of the knob and find the molded rib.

Wash knobs in soap and water but do not soak. Avoid getting water down into the knob stem holes.

Replace the knob by fitting the molded rib inside the knob into the clear groove on the stem.

Stainless Steel Cooktop *(on some models)*

Do not use a steel-wool pad; it will scratch the surface.

To clean the stainless steel surface, use a hot, damp cloth with a mild detergent suitable for stainless steel surfaces. Use a clean, hot, damp cloth to remove soap. Dry with a dry, clean cloth.

If food soil remains, try a general kitchen cleaner, such as Fantastik®, Simple Green®, or Formula 409®.

For hard-to-clean soil, use a standard stainless steel cleaner, such as Bon-Ami® or Cameo®.

Apply cleaner with a damp sponge. Use a clean, hot, damp cloth to remove cleaner. Dry with a dry, clean cloth. Always scrub lightly in the direction of the grain.

After cleaning, use a stainless steel polish, such as Stainless Steel Magic®, Revere Copper and Stainless Steel Cleaner®, or Wenol All Purpose Metal Polish®. Follow the product instructions for cleaning the stainless steel surface.

Porcelain Enamel Cooktop *(on some models)*

The porcelain enamel finish is sturdy but breakable if misused.

This finish is acid-resistant. However, any acidic foods spilled (such as fruit juices, tomato or vinegar) should not be permitted to remain on the finish.

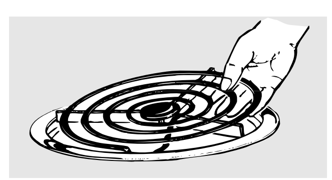
If acids spill on the cooktop while it is hot, use a dry paper towel or cloth to wipe it up right away. When the surface has cooled, wash with soap and water. Rinse well.

For other spills such as fat spatterings, wash with soap and water or cleansing powders after the surface has cooled. Rinse well. Polish with a dry cloth.

Metal Parts

Do not use steel wool, abrasives, ammonia or commercial oven cleaners. To safely clean surfaces; wash, rinse and then dry with a soft cloth.

Care and cleaning of the cooktop.



Lift the surface unit about 1 inch above the drip pan and pull it out.

Surface Units

To clean the surface units, turn the control to the highest setting for a minute. The coils will burn off any soil.

To remove a surface unit:

To remove the drip pans for cleaning, the surface units must be removed first.

Lift the surface unit about 1 inch above the drip pan and pull it out.

Do not lift the surface unit more than 1 inch. If you do, it may not lie flat on the drip pan when you plug it back in.

Repeated lifting of the surface unit more than 1 inch above the drip pan can permanently damage the receptacle.

To replace a surface unit:

Replace the drip pan into the recess in the cooktop. Make sure the opening in the pan lines up with the receptacle.

Insert the terminals of the surface unit through the opening in the drip pan and into the receptacle.

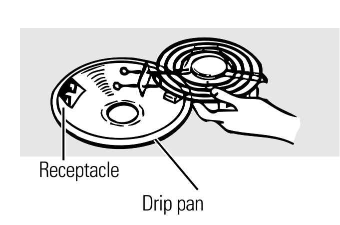
Guide the surface unit into place so it rests evenly.

Do not immerse the surface units in liquids of any kind.

Do not clean the surface units in a dishwasher.

Do not bend the surface unit plug terminals.

Do not attempt to clean, adjust or in any way repair the plug-in receptacle.



Drip Pans

Remove the surface units. Then lift out the drip pans.

Clean the drip pans by hand with warm, soapy water.

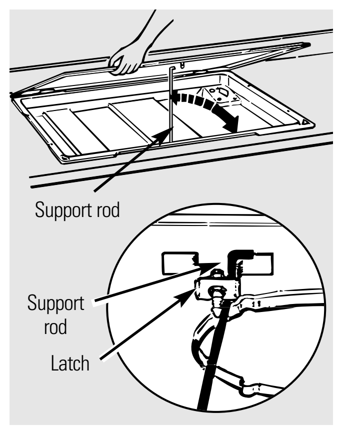
To remove burned-on foods, soak them in hot, soapy water for several hours. Then scrub with a soap-filled plastic scouring pad if necessary.

Rinse with clean water and polish with a clean soft cloth.

The drip pans may also be cleaned in a dishwasher.

Clean the area under the drip pans often. Built-up soil, especially grease, may catch fire.

Do not cover the drip pans with foil. Using foil so close to the receptacle could cause shock, fire or damage to the cooktop.



Be sure to secure the cooktop support rod in the cooktop strike catch.

Lift-Up Cooktop

Clean the area under the cooktop often. Built-up soil, especially grease, may catch on fire.

To make cleaning easier, the entire cooktop may be lifted. Be sure all surface units are turned off and are cool before raising the cooktop.

To raise the cooktop:

1. Remove all four control knobs. See the *Control Knobs* section.
2. Remove one of the front surface units and drip pans and use this opening to grasp the cooktop. See the *Surface Units* and *Drip Pans* sections.
3. Lift the cooktop.
4. Raise the support rod into place and hook it into the bracket on the underside of the cooktop to hold it in place while cleaning.

To clean the cooktop:

Use hot, soapy water and a clean cloth to clean the surface under the cooktop. To remove burned-on spills, use a cleansing powder. Rinse well, then polish with a dry cloth.

To lower the cooktop:

1. While holding the cooktop up with one hand, carefully disengage the support rod from the bracket and return it to its original location.
2. Gently lower the cooktop.
3. To fasten the cooktop down, press on the front of the cooktop to make sure the strike engages the catch.
4. Replace any drip pans and surface units that you removed.
5. Replace the control knobs.

Installation Instructions

Electric Cooktop

JP328, JP626

Questions? Visit our Website at: ***GEAppliances.com*** or ***Call the GE Answer Center at 800.626.2000.***

BEFORE YOU BEGIN

Read these instructions completely and carefully.

- **IMPORTANT –** Save these instructions for local inspector's use.
- **IMPORTANT –** Observe all governing codes and ordinances.
- **Note to Installer –** Be sure to leave these instructions with the Consumer.
- **Note to Consumer –** Keep these instructions for future reference.
- **WARNING:** For personal safety, this appliance must be properly grounded.See the GROUNDING INSTRUCTIONS section in these Installation Instructions.
- Proper installation is the responsibility of the installer.
- Product failure due to improper installation is not covered under the Warranty.

FOR YOUR SAFETY:

- **WARNING –** Before beginning the installation, switch power off at the service panel and lock the service disconnecting means to prevent power from being switched on accidentally. When the service disconnecting means cannot be locked, securely fasten a prominent warning device, such as a tag, to the service panel.
- To eliminate the risk of burns or fire by reaching over heated surface elements, cabinet storage located above the surface units should be avoided. If cabinet storage space is to be provided, the risk can be reduced by installing a range hood that projects horizontally a minimum of 5″ beyond the bottom of the cabinets. Cabinet installation above the cooktop may be no deeper than 13″.
- The cooktop should be easy to reach and lighted with natural light during the day.

TOOLS YOU WILL NEED

- Electric or hand drill and 1/8″ drill bit
- Flat blade screwdriver
- Phillips screwdriver
- Pencil
- Ruler
- Hand or saber saw

FOR TILE COUNTERTOP INSTALLATION

- Electric drill and 5/32″ drill bit
- 4³⁄₁₆″ x 1¼″ masonry screws

ELECTRICAL REQUIREMENTS

ATTENTION: All electric cooktops must be hard wired (direct wired) into an approved junction box. A plug and receptacle is not permitted for these products.

We recommend you have the electrical wiring and hookup of your cooktop done by a qualified electrician. After installation, have the electrician show you where your main disconnect is located.

Check with your local utilities for electrical codes which apply in your area. Failure to wire your cooktop according to governing codes could result in a hazardous condition. If there are no local codes, your cooktop must be wired and fused to meet the requirements of the National Electrical Code, ANSI/NFPA No. 70 Latest Edition. You can get a copy by writing:

National Fire Protection Association
Batterymarch Park
Quincy, MA 02269

You should use a single phase, three wire 240/120 Volt, 60 Hertz electrical power system. If aluminum wiring is used, all connections MUST be listed for use with aluminum and copper wiring. It is strongly recommended that if aluminum wiring is used, the special terminal grease for use with aluminum wiring, preferably with "grit", is put into the connection to keep it from corroding over time.

At a minimum, the National Electrical Code wire sizing in Section 310 should be followed. It is further recommended that No. 8 AWG copper (or No. 6 AWG aluminum) wire or larger if required, protected with either a double pole 40 Ampere circuit breaker or two 40 Ampere fuses be used to supply power to the cooktop.

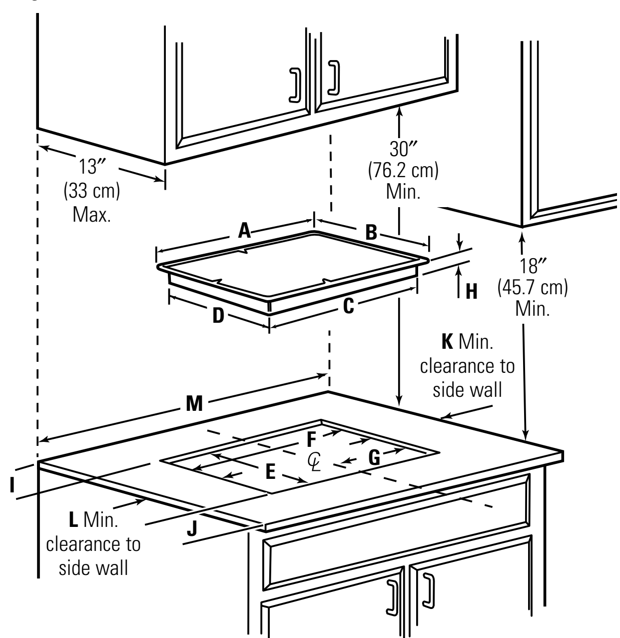
See the section on Electrical Connections for detailed instructions on hookup of your cooktop.

PRODUCT DIMENSIONS AND CLEARANCES

Counter space must be provided for installation of the cooktop. To insure accuracy, it is best to make a template when cutting the opening in the counter. See illustration below for all necessary dimensions.

When choosing a location, the following minimum clearances must be maintained between the cooktop and adjacent combustible surfaces:

- 30″ (76.2 cm) minimum vertical clearance from the cooktop to the nearest overhead surface.
- 18″ (45.7 cm)minimum vertical clearance to adjacent cabinets.



Cooktop and cutout dimensions

	Model JP328	Model JP626
A	30¼″ 76.8 cm	35½″ 90.2 cm
B	21¼″ 54.0 cm	21″ 53.3 cm
C	28⅜″ 72.1 cm	33¹¹⁄₁₆″ 85.6 cm
D	19⅜″ 49.2 cm	18¹⁵⁄₁₆″ 48.1 cm
E	19½″ 49.5 cm	19⅛″ 48.6 cm
F	28½″ 72.4 cm	33⅞″ 86.0 cm
G	14¼″ 36.2 cm	16¹⁵⁄₁₆″ 43.0 cm

	Model JP328	Model JP626
H	3″ min. 7.6 cm	3″ min. 7.6 cm
I	1¾″ min. 4.4 cm	1¾″ min. 4.4 cm
J	3½″ min. 8.9 cm	2½″ min. 6.4 cm
K	2″ min. 5.1 cm	3¾″ min. 9.5 cm
L	5½″ min. 14.0 cm	3¾″ min. 9.5 cm
M	33¼″ min. 84.5 cm	41⅜″ min. 105 cm

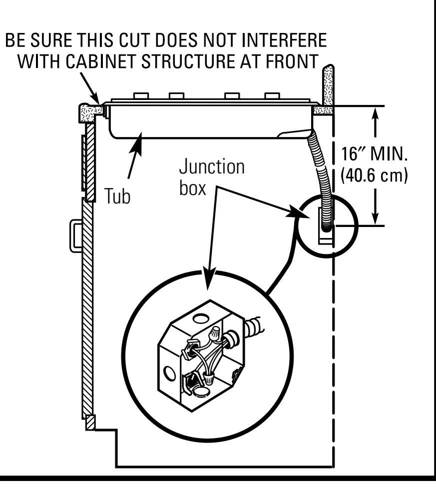
1 PREPARATION

Before installing the cooktop or moving it to another location, have the electrician verify:

- That your home is provided with adequate electrical service.
- That the addition of the cooktop will not overload the household circuit on which it is used.

2 INSTALL THE JUNCTION BOX

Install an approved junction box where it will be easily accessible through the front of the cabinet where cooktop will be located. See the illustration at right for the suggested mounting location.



3 INSTALL THE COOKTOP

Install the cooktop in the cutout opening.

NOTE: If the cooktop is being installed in a blind counter (one with no cabinet opening below), wire connections must be made before putting the cooktop into the cutout.

4 SECURE THE COOKTOP

Secure the tub of the cooktop to a standard counter with the wood screws shipped with the cooktop.

Secure the tub of the cooktop to a tile counter with 4 masonry screws. These can be purchased at any hardware store.

5 MAKE ELECTRICAL CONNECTIONS

⚠ WARNING

The electrical power to the cooktop supply line must be shut off while line connections are being made. Failure to do so could result in serious injury or death.

When making the wire connections, use the entire length of conduit provided (3 feet). The conduit must not be cut.

Connect the red and black leads from the cooktop conduit to the corresponding leads in the junction box.

The power leads supplied with this appliance are UL recognized for connection to larger gauge household wiring. The insulation of the leads is rated at much higher temperatures than the temperature rating of household wiring. The current carrying capacity of the conductor is governed by the wire gauge and also the temperature rating of the insulation around the wire.

GROUNDING INSTRUCTIONS

The bare ground wire in the conduit is connected to the cooktop frame.

When connecting to a 3 conductor branch circuit, if local codes permit, connect the bare ground connector lead of the cooktop to the branch circuit neutral (gray or white in color).

Effective January 1, 1996, the National Electrical Code requires that new construction use a (4) conductor connection and will not permit grounding through neutral. If used in new construction after January 1, 1996, in a mobile home or recreational vehicle, or if local codes do not permit grounding through the neutral white lead, do the following:

Attach the appliance grounding lead (green or bare copper) to the residence grounding conductor (green or bare copper) in accordance with local codes.

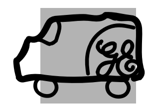
Before You Call For Service…



Troubleshooting Tips
Save time and money! Review the chart on this page first and you may not need to call for service.

Problem	Possible Causes	What To Do
Surface units not functioning properly	**The surface units are not plugged in solidly.**	• With the controls off, check to make sure the surface unit is plugged completely into the receptacle.
	The surface unit controls improperly set.	• Check to see the correct control is set for the surface unit you are using.
	The drip pans are not set securely in the cooktop.	• With the controls off, check to make sure the drip pan is in the recess in the cooktop and that the opening in the pan lines up with the receptacle.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	• Replace the fuse or reset the circuit breaker.

GE Built-In Cooktop Warranty.



All warranty service provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care® technician. To schedule service, on-line, 24 hours a day, visit us at www.GEAppliances.com, or call 800.GE.CARES (800.432.2737).

Staple your receipt here. Proof of the original purchase date is needed to obtain service under the warranty.

For The Period Of:	We Will Replace:
One Year *From the date of the original purchase*	***Any part*** of the cooktop which fails due to a defect in materials or workmanship. During this ***full one-year warranty,*** GE will also provide, ***free of charge,*** all labor and in-home service to replace the defective part.

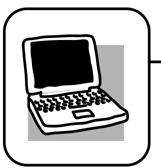
What GE Will Not Cover:

- **Service trips to your home to teach you how to use the product.**
- **Improper installation.**
- **Failure of the product if it is abused, misused, or used for other than the intended purpose or used commercially.**
- **Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.**
- **Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.**
- **Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.**

This warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for home use within the USA. In Alaska, the warranty excludes the cost of shipping or service calls to your home.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs office or your state's Attorney General.

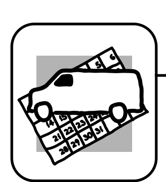
Warrantor: General Electric Company. Louisville, KY 40225



GE Appliances Website

www.GEAppliances.com

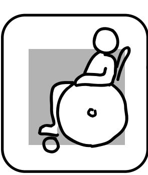
Have a question or need assistance with your appliance? Try the GE Appliances Website 24 hours a day, any day of the year! For greater convenience and faster service, you can now download Owner's Manuals, order parts, catalogs, or even schedule service on-line. You can also "Ask Our Team of Experts™" your questions, and so much more...



Schedule Service

www.GEAppliances.com

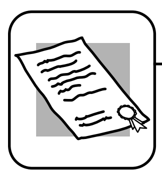
Expert GE repair service is only one step away from your door. Get on-line and schedule your service at your convenience 24 hours any day of the year! Or call 800.GE.CARES (800.432.2737) during normal business hours.



Real Life Design Studio

www.GEAppliances.com

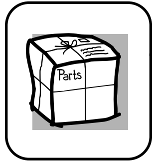
GE supports the Universal Design concept—products, services and environments that can be used by people of all ages, sizes and capabilities. We recognize the need to design for a wide range of physical and mental abilities and impairments. For details of GE's Universal Design applications, including kitchen design ideas for people with disabilities, check out our Website today. For the hearing impaired, please call 800.TDD.GEAC (800.833.4322).



Extended Warranties

www.GEAppliances.com

Purchase a GE extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. You can purchase it on-line anytime, or call 800.626.2224 during normal business hours. GE Consumer Home Services will still be there after your warranty expires.

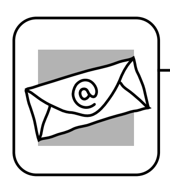


Parts and Accessories

www.GEAppliances.com

Individuals qualified to service their own appliances can have parts or accessories sent directly to their homes (VISA, MasterCard and Discover cards are accepted). Order on-line today, 24 hours every day or by phone at 800.626.2002 during normal business hours.

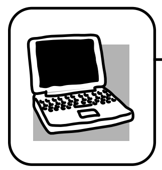
Instructions contained in this manual cover procedures to be performed by any user. Other servicing generally should be referred to qualified service personnel. Caution must be exercised, since improper servicing may cause unsafe operation.



Contact Us

www.GEAppliances.com

If you are not satisfied with the service you receive from GE, contact us on our Website with all the details including your phone number, or write to: General Manager, Customer Relations
GE Appliances, Appliance Park
Louisville, KY 40225



Register Your Appliance

www.GEAppliances.com

Register your new appliance on-line—at your convenience! Timely product registration will allow for enhanced communication and prompt service under the terms of your warranty, should the need arise. You may also mail in the pre-printed registration card included in the packing material.

Printed in China



www.GEAppliances.com

Estufa
Eléctrica Empotrada

Manual del usuario e instrucciones de instalación

JP328
JP626

Escriba el modelo y los números de serie a continuación:

Modelo No: ____________

Serie No: ______________

Los puede encontrar en la etiqueta que está debajo de la superficie de la estufa.

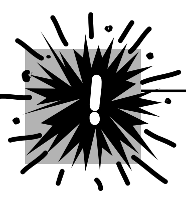


164D4290P111 49-80154 08-02 JR

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO.

⚠ ¡ADVERTENCIA

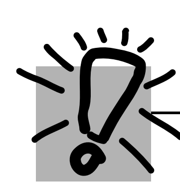
Por su seguridad, se debe seguir la información de este manual para reducir el riesgo de incendio o explosión, descarga eléctrica o para evitar daños a la propiedad, lesiones personales o la pérdida de la vida.



PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

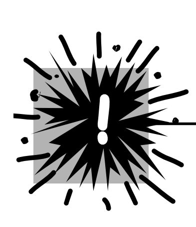
Cuando use electrodomésticos, se deben seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- Use este electrodoméstico sólo para el uso descrito en este manual.
- No intente reparar o reemplazar alguna parte de su estufa a menos que se recomiende específicamente en este manual. Cualquier otro servicio se debe remitir a un técnico calificado.
- Antes de realizar cualquier servicio, desconecte la fuente de energía de la estufa en el tablero general de distribución retirando el fusible o apagando el interruptor de circuitos.
- Asegúrese de que un electricista calificado instale y conecte a tierra correctamente el electrodoméstico de acuerdo con las instrucciones de instalación suministradas.
- Pida al instalador que le muestre la ubicación del interruptor de circuitos o fusible. Márquelo para una fácil referencia.
- No deje a los niños solos o sin supervisión en una zona donde un electrodoméstico está en uso. Nunca se debe permitir que alguien se siente o se pare en alguna parte del electrodoméstico.
- Enseñe a los niños a no jugar con los controles ni con ninguna otra parte de la estufa.
- No permita que nadie salte, se pare o se cuelgue de la estufa.
- ***PRECAUCIÓN:*** No se deben guardar en los gabinetes encima de la estufa artículos de interés para los niños ya que si se suben en la estufa para alcanzar dichos artículos pueden sufrir serias lesiones.
- Siempre mantenga el papel de colgadura o las cortinas de material combustible a una distancia prudente de la estufa.
- Siempre mantenga las toallas y paños para platos, guantes para ollas y otros artículos de tela a una distancia prudente de la estufa.
- Siempre mantenga los utensilios plásticos y de madera y los alimentos enlatados a una distancia prudente de la estufa.
- Nunca use ropa suelta o prendas que cuelguen mientras utiliza el electrodoméstico. El material inflamable se podría prender si entra en contacto con unidades calientes de la superficie y puede causar quemaduras severas.
- Use únicamente guantes para ollas que estén secos, los guantes húmedos en superficies calientes pueden causar quemadas por el vapor. No deje que los guantes para ollas toquen las unidades calientes de la superficie. No use toallas u otros paños gruesos que puedan arder si entran en contacto con la unidad caliente de la superficie.



COCINE LA CARNE Y LAS AVES COMPLETAMENTE...

Cocine la carne y las aves completamente. La carne se debe cocinar a una temperatura mínima INTERNA de 160° F y las aves a una temperatura mínima INTERNA de 180° F. Normalmente, cocinar a estas temperaturas protege contra enfermedades causadas por los alimentos.

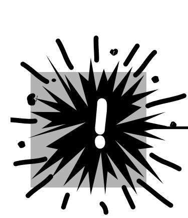


¡ADVERTENCIA!
PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- Por su seguridad, nunca use este electrodoméstico para calentar el cuarto de la cocina.
- No use agua para extinguir incendios de grasa. Nunca levante una olla en llamas. Apague los controles. Sofoque la olla en llamas en una unidad de la superficie cubriendo la olla completamente con una tapa que encaje bien, con una bandeja de galletas o plana. Use un extintor químico seco multiusos o de tipo espumoso.
- Se debe sofocar la grasa encendida por fuera de la olla cubriéndola con soda cáustica o si está disponible, usando un extintor químico seco multiusos o de tipo espumoso.
- Cuando prepare comidas llameantes debajo de la campana, encienda el ventilador.
- No deje acumular grasas u otros materiales inflamables en la superficie.
- No toque las unidades de la superficie. Estas superficies pueden estar tan calientes como para quemar aunque estén de color oscuro. Durante y después de su uso, no las toque, ni permita que algún paño u otro material inflamable entre en contacto con las unidades de la superficie o con las áreas cercanas a las unidades de la superficie; deje suficiente tiempo para que se enfríen primero.

  Las zonas potencialmente calientes son la superficie de la estufa y las áreas al frente.
- Para reducir la posibilidad de quemaduras, el encendido de materiales inflamables y los derrames, el mango de cualquier recipiente se debe girar hacia el centro de la estufa sin extenderse hacia ninguna unidad cercana de la superficie.
- Apague siempre el control de la unidad de la superficie antes de retirar el recipiente.
- Para evitar la posibilidad de quemaduras o descargas eléctricas siempre asegúrese de que los controles de todas las unidades de la superficie estén en la posición de apagado y que todas las resistencias estén frías antes de intentar levantar o remover la unidad.
- No sumerja o ponga en remojo las unidades removibles de la superficie. No las ponga en la lavadora de platos.
- Use sartenes de tamaño apropiado. Seleccione aquellas que tengan fondos planos suficiente para cubrir el elemento de calentamiento de la unidad de la superficie. El uso de ollas o sartenes de menor tamaño expondrá una porción de la unidad de la superficie al contacto directo y puede causar que la ropa se encienda. La relación correcta de la olla o sartén con respecto al quemador también mejorará la eficiencia.
- Nunca deje las unidades de la superficie sin atención en niveles de alta temperatura. Hervir en exceso causa humaredas y derramamientos de grasa que se pueden encender.
- Asegúrese de que los recipientes de goteo no estén cubiertos y estén instalados. Su ausencia durante la cocción podría dañar las partes de la superficie de la estufa y el cableado.
- No use papel aluminio para forrar los recipientes de goteo. Un uso incorrecto podría causar una descarga, peligro de incendio o daño a la estufa.

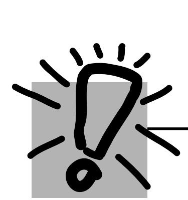
INFORMACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO.



¡ADVERTENCIA!

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- Sólo ciertos tipos de vidrios, vidrio/cerámica, vajillas de barro u otros recipientes de vidrio son adecuados para cocinar en la superficie de la estufa; otros se podrían romper debido a un cambio brusco de temperatura.
- Nunca limpie la superficie de la estufa cuando esté caliente. Algunos limpiadores producen gases nocivos y los paños húmedos pueden causar quemaduras por vapor si se usan en una superficie caliente.
- Vigile los alimentos mientras se fríen a niveles de temperatura altos o medios.
- Los alimentos a freír deben estar lo más secos posible. La escarcha de los alimentos congelados o la humedad en los alimentos frescos puede hacer que la grasa caliente salpique por fuera de los lados de la olla.
- Use poca grasa para freír incluso al sumergir los alimentos en la grasa. Llenar la olla con demasiada grasa puede resultar en derramamientos cuando se agregan los alimentos.
- Si se usa una combinación de aceites o grasas para freír, revuelva antes de calentar, o a medida que las grasas se mezclan lentamente.
- Siempre caliente la grasa lentamente y vigile mientras se calienta.
- Cuando sea posible, use un termómetro para grasa para evitar sobrecalentar la grasa.
- Nunca trate de mover una sartén con grasa caliente, especialmente una sartén profunda para freír. Espere hasta que la grasa esté fría.
- No almacene materiales inflamables cerca de la estufa.
- Mantenga los filtros de la campana y de la grasa limpios para mantener una buena ventilación y evitar que la grasa se encienda.
- No almacene o use materiales combustibles, gasolina u otros vapores y líquidos inflamables en la cercanía de éste o cualquier electrodoméstico.
- Limpie sólo las partes señaladas en este manual del usuario.
- No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la estufa cuando no esté en uso.
- Mantenga la estufa limpia y libre de acumulación de grasa o derramamientos que se puedan encender.
- Nunca caliente recipientes de alimentos sin abrir, el aumento de presión podría causar que la lata explotara u otras lesiones.
- Nunca deje frascos o latas con restos de grasa sobre o cerca de la superficie de la estufa.

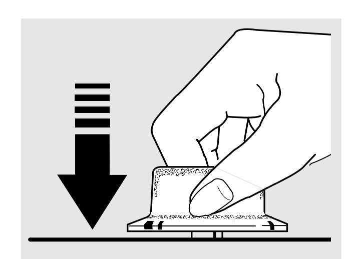


LEA Y SIGA ESTAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD CUIDADOSAMENTE.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Cómo usar las unidades de superficie.

En este manual, las características y el aspecto pueden ser diferentes a los de su modelo.



Cómo operar

Presione la perilla y dele vuelta en cualquier dirección al nivel que desee.

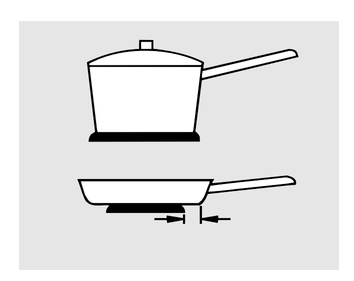
Tanto en apagado ***(OFF)*** como en alto ***(HI)*** el control ***chasquea*** al quedar en posición. Puede escuchar un sonido suave de un ***chasquido*** durante la cocción, que indica que el control mantiene el nivel de fuerza que se estableció.

El control se debe presionar únicamente desde la posición de apagado ***(OFF)***. Cuando el control está en cualquier otra posición diferente a apagado ***(OFF)***, se puede rotar sin empujarlo.

Para un uso más eficaz, al hervir agua, gire la perilla a la posición ***HI*** (alto) para que hierva más rápido. Después de que el agua haya hervido, baje el nivel de la perilla a un nivel medio-alto. El calor será lo suficiente para mantener el hervor, pero usará menos energía.

Una luz indicadora se prenderá cuando ***alguna*** unidad de la superficie esté encendida.

Asegúrese de girar la perilla de control en la posición de apagado ***(OFF)*** cuando termine de cocinar.

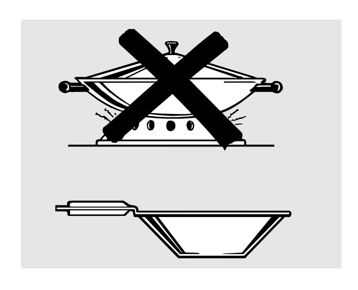


No debe exceder una pulgada (25 mm).

Consejos para la batería de cocina para la superficie

Use una batería de cocina de peso mediano a alto. La batería de cocina de aluminio conduce el calor más rápido que otros metales. La batería de cocina de hierro fundido y cubierto con hierro fundido absorbe más lentamente el calor, pero generalmente cocinan uniformemente en los niveles de calor bajo a medio. Las sartenes de acero no cocinan uniformemente si no se combinan con otros metales.

Para mejores resultados de cocción, las sartenes deben ser planas en el fondo. El tamaño de las sartenes debe ser igual a la unidad de la superficie. La sartén no debe extenderse más allá del borde de la unidad de la superficie en más de 1 pulgada (25 mm).



Use únicamente sartenes tipo Wok con el fondo plano.

Cocción en una sartén tipo Wok

Recomendamos que sólo use ollas de fondo plano. Están disponibles en las tiendas minoristas.

No use ollas tipo Wok con agarraderas. El uso de este tipo de ollas con o sin las agarraderas instaladas, puede ser peligroso.

Colocar la agarradera sobre la unidad de la superficie causará una acumulación de calor la cual puede dañar la superficie de porcelana. No trate de usar estas ollas sin la agarradera. Se puede quemar seriamente si la olla se voltea.

Sartenes para freír

Los alimentos a freír deben estar lo más secos posible. La escarcha de los alimentos congelados o la humedad en los alimentos frescos puede hacer que la grasa caliente salpique por fuera de los lados de la olla.

Cuidado y limpieza de la estufa.

Asegúrese de que el fluido eléctrico esté apagado y que todas las superficies estén frías antes de limpiar cualquier parte de la estufa.

Cómo retirar la cinta del empaque

Para garantizar que no se haga daño al acabado del producto, la forma más segura de retirar el adhesivo que queda de la cinta de empaque en los nuevos electrodomésticos es la aplicación de un detergente líquido de uso casero para lavar platos, aceite mineral o aceite para cocinar.

Aplique con un paño suave y deje en remojo. Seque y luego aplique una cera para electrodomésticos para limpiar a fondo y proteger la superficie.

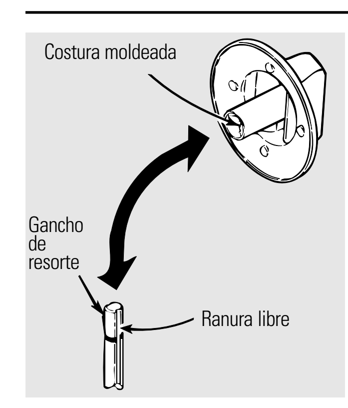
NOTA: *La cinta plástica se debe retirar de todos los accesorios de cromo. No se podrán retirar después de quemarse.*

Panel de control de vidrio

El panel de control de vidrio de su estufa se ha sometido a un proceso de templado para soportar cambios bruscos de temperatura durante la cocción. Dele el cuidado normal que le daría a cualquier material de vidrio.

Aunque es resistente a los impactos, trate de no rayarlo para evitar que se rompa.

Si el vidrio está caliente, limpie los derramamientos con un paño seco o toalla de papel. Cuando se enfríe la superficie, lávelo, enjuáguelo y séquelo. Alternativamente, cuando el vidrio esté frío, esparza un limpiador de vidrios o ventanas. Evite el uso de polvos limpiadores o abrasivos fuertes que puedan rayar la superficie.



Perillas de control

Las perillas de control se deben retirar para una limpieza más fácil.

Antes de retirar las perillas para limpieza, cerciórese de que las perillas estén en la posición de apagado ***(OFF)***. Cuando reemplace las perillas, revise que estén en la posición de apagado ***(OFF)*** para garantizar la colocación correcta.

La perilla tiene una ranura en cada lado. La ranura de un lado tiene un gancho de resorte. La otra ranura no tiene nada. Revise el interior de la perilla y busque la costura moldeada.

Lave las perillas en agua y jabón pero no las deje en remojo. Evite que el agua entre a los huecos de la boquilla de la perilla.

Reemplace la perilla ajustando la costura moldeada al interior de la perilla en la ranura libre en la boquilla.

Superficie de acero inoxidable *(en algunos modelos)*

No use almohadillas de fibra metálica que rayen la superficie

Para limpiar la superficie de acero inoxidable, use un paño caliente y húmedo con un detergente suave apropiado para superficies de acero inoxidable. Use un paño limpio caliente y humedecido para remover el jabón. Seque con un paño limpio y seco.

Si siguen las manchas de comida, ensaye con un limpiador para cocina como Fantastik®, Simple Green®, o Formula 409®.

Para manchas difíciles de limpiar, use un limpiador estándar de acero inoxidable como Bon-Ami® o Cameo®.

Aplique el limpiador con una esponja húmeda. Use un paño limpio, caliente y humedecido para quitar el limpiador. Seque con un paño limpio y seco. Siempre restriegue suavemente en la dirección de la veta.

Después de limpiar, use una cera para acero inoxidable, como Stainless Steel Magic®, Revere Copper and Stainless Steel Cleaner®, o Wenol All Purpose Metal Polish®. Siga las instrucciones del producto para limpiar la superficie de acero inoxidable

Estufa de esmalte de porcelana *(en algunos modelos)*

El acabado en esmalte de porcelana es resistente pero se puede romper si se usa incorrectamente.

Este acabado es resistente al ácido. Sin embargo, no se debe permitir que permanezca sobre el acabado, cualquier alimento ácido derramado (como jugos de frutas, tomate o vinagre).

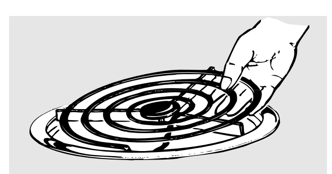
Si se derraman ácidos sobre la superficie mientras está caliente, use un papel toalla o un paño húmedo para limpiar inmediatamente. Cuando se haya enfriado la superficie, lave con agua y jabón. Enjuague bien.

Para otros derramamientos como salpicaduras de grasa, lave con agua y jabón o limpie con polvos limpiadores después de que la superficie se enfríe. Enjuague bien. Brille con un paño seco..

Partes metálicas

No use fibra metálica, abrasivos, amoniaco o limpiadores comerciales de hornos. Para limpiar superficies de forma segura; lave, enjuague y después seque con un paño suave.

Cuidado y limpieza de la estufa.



Levante la unidad de la superficie cerca de 1 pulgada por encima del recipiente de goteo y hale hacia fuera.

Unidades de la superficie

Para limpiar las unidades de la superficie, gire el control al nivel más alto por un minuto. Las resistencias quemarán cualquier suciedad.

Para retirar una unidad de la superficie:

Para retirar los recipientes de goteo para limpieza, se deben retirar primero las unidades de la superficie.

Levante la unidad de la superficie cerca de 1 pulgada por encima del recipiente de goteo y hale hacia fuera.

No levante las unidades de superficie más de 1 pulgada, si lo hace es posible que no quede nivelada sobre el recipiente de goteo cuando la vuelva a conectar.

Levantar repetidamente la unidad de la superficie más de 1 pulgada por encima del recipiente de goteo puede dañar permanentemente el receptáculo.

Para reemplazar una unidad de la superficie:

Reemplace el recipiente de goteo en el orificio de la superficie de la estufa. Asegúrese de que la abertura del recipiente quede alineada con el receptáculo.

Conecte los terminales de la unidad de superficie a través de la abertura en el recipiente de goteo hasta el receptáculo.

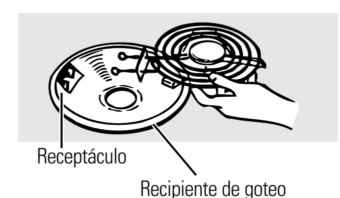
Guíe la unidad de la superficie a su lugar de forma que descanse a nivel.

No sumerja las unidades de la superficie en líquidos de ninguna clase.

No lave las unidades de la superficie en la lavadora de platos.

No doble los terminales de enchufe de la unidad de la superficie.

No intente limpiar, ajustar o reparar de alguna manera el receptáculo del enchufe.



Recipientes de goteo

Retire las unidades de la superficie. Luego levante y saque los recipientes de goteo.

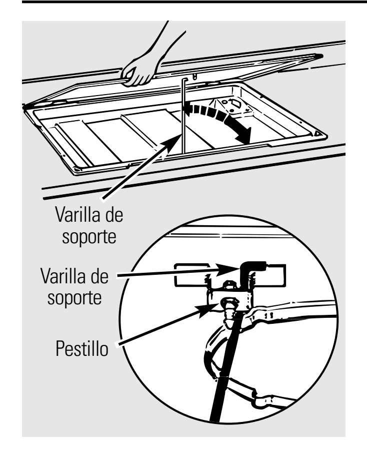
Limpie los recipientes de goteo a mano con agua tibia y jabonosa. Para retirar los alimentos adheridos que se han quemado, remoje en agua caliente jabonosa por varias horas. Luego restriegue con una esponjilla plástica con jabón si es necesario.

Enjuague con agua limpia y brille con un paño suave y limpio.

Los recipientes de goteo también se pueden limpiar en la lavadora de platos.

Con frecuencia, limpie el área bajo los recipientes de goteo. La suciedad pegada, especialmente la grasa puede encenderse.

No cubra los recipientes de goteo con papel aluminio. Usar papel de aluminio muy cerca del receptáculo puede causar un corto, incendio o daño a la estufa.



Cerciórese de ajustar la varilla de soporte de la superficie en el pasador de la superficie de la estufa.

Superficie de la estufa de levantar

Con frecuencia, limpie el área bajo la superficie de la estufa, la suciedad pegada se puede incendiar.

Para hacer la limpieza más fácil, se debe levantar toda la superficie de la estufa. Cerciórese de que todas las unidades estén apagadas y frías antes de levantar la superficie.

Para levantar la superficie de la estufa:

1. Retire las cuatro perillas de los controles. Consulte la sección *Perillas de control*.
2. Retire una de las unidades frontales de la superficie y los recipientes de goteo y use esta abertura para levantar la superficie. Consulte las secciones *Unidades de la superficie* y *Recipientes de goteo*.
3. Levante la superficie.
4. Levante la varilla de apoyo y colóquela en el soporte en la parte baja de la superficie de la estufa para sostenerla en su lugar mientras limpia.

Para limpiar la superficie de la estufa:

Use agua caliente jabonosa y un paño limpio para limpiar la superficie debajo de la estufa. Para retirar los alimentos quemados adheridos, use un polvo limpiador. Enjuague bien y luego brille con un paño seco.

Para bajar la superficie de la estufa:

1. Mientras sostiene la superficie de la estufa con una mano, cuidadosamente libere la varilla de apoyo del soporte y regrésela a su posición original.
2. Cuidadosamente baje la estufa.
3. Para asegurar la superficie, presione el frente de la estufa para cerciorarse de que las puntas encajen en los pasadores.
4. Reemplace cualquier recipiente de goteo y las unidades de la superficie que haya retirado.
5. Reemplace las perillas de control.

Instrucciones de Instalación

Estufa Eléctrica

JP328, JP626

ANTES DE EMPEZAR

Lea estas instrucciones completa y cuidadosamente.

- **IMPORTANTE –** Guarde estas instrucciones para el uso del inspector local.
- **IMPORTANTE –** Cumpla con todos los códigos y ordenanzas que apliquen.
- **Nota para el instalador –** Asegúrese de dejar estas instrucciones al consumidor.
- **Nota para el consumidor –** Guarde estas instrucciones para referencia futura.
- **ADVERTENCIA:** Por seguridad personal, este aparato se debe conectar a tierra correctamente. Consulte la sección INSTRUCCIONES PARA LA CONEXIÓN A TIERRA en estas Instrucciones de instalación.
- La instalación correcta es responsabilidad del instalador.
- La falla del producto debido a una instalación incorrecta no está cubierta por la garantía.

PARA SU SEGURIDAD:

- **ADVERTENCIA –** Antes de empezar la instalación, mueva el interruptor a la posición de apagado en el panel de servicio y bloquee el suministro desconectando cualquier medio de suministro de energía para evitar que se pueda encender de forma accidental. Cuando no se puede bloquear la desconexión del servicio, pegue de forma segura al panel de servicio un letrero grande de advertencia, como una placa.
- Para eliminar el riesgo de quemaduras o incendios al alcanzar elementos calientes por encima de la superficie, se debe evitar instalar gabinetes de almacenamiento por encima de las unidades de la superficie. Si hay gabinetes, se puede reducir el riesgo instalando una campana de estufa que se proyecte horizontalmente un mínimo de 5 pulgadas (15 cms) más allá del fondo de los gabinetes. La instalación de los gabinetes por encima de la estufa no puede ser más profunda de 13 pulgadas (33 cms).
- La superficie de la estufa debe estar al alcance y se debe iluminar con luz natural durante el día.

HERRAMIENTAS NECESARIAS

- Taladro eléctrico o manual y broca de 1/8″
- Destornillador de cabeza plana
- Destornillador de estrella
- Lápiz
- Regla
- Serrucho de mano

PARA INSTALACIÓN EN MOSTRADOR DE LOZA

- Taladro eléctrico y broca de 5/32″
- Tornillos de mampostería de 4³⁄₁₆″ x 1¼″

REQUISITOS ELÉCTRICOS

ATENCIÓN: Todas las estufas eléctricas deben tener cableado continuo (cableado directo) hacia una caja de conexión aprobada. No se permite enchufe ni receptáculo para estos productos.

Recomendamos que un electricista calificado instale el cableado y la conexión de su estufa. Después de la instalación, pida al electricista que le muestre dónde se encuentra la desconexión principal.

Consulte con la compañía local de servicios públicos los códigos eléctricos que aplican en su zona. No conectar la estufa según los códigos vigentes, puede acarrear una condición peligrosa. Si no hay códigos locales, su estufa se debe conectar según los requisitos del Código Eléctrico Nacional, ANSI / NFPA No 70 última versión. Puede obtener una copia al escribir a:

National Fire Protection Association
Batterymarch Park
Quincy, MA 02269

Debe usar un sistema eléctrico monofásico, de tres cables, 240/120 voltios, 60 Hertz. Si usa cableado de aluminio, TODAS las conexiones deben estar señaladas para uso con cableado de aluminio y cobre. Se recomienda enfáticamente que si se usa cableado de aluminio, se coloque en la conexión la grasa especial para terminales usada para el cableado de aluminio, preferiblemente con "arenilla" para evitar su corrosión con el tiempo.

Como mínimo, se deben seguir los tamaños de cable que recomienda el Código Eléctrico Nacional en la Sección 310. También se recomienda el uso de cable de cobre, tamaño No. 8 AWG, (o No. 6 AWG de aluminio) o mayor si se requiere, protegido con un interruptor de circuitos de 40 amperios de doble polaridad o dos fusibles de 40 amperios para el suministro de corriente hacia la estufa.

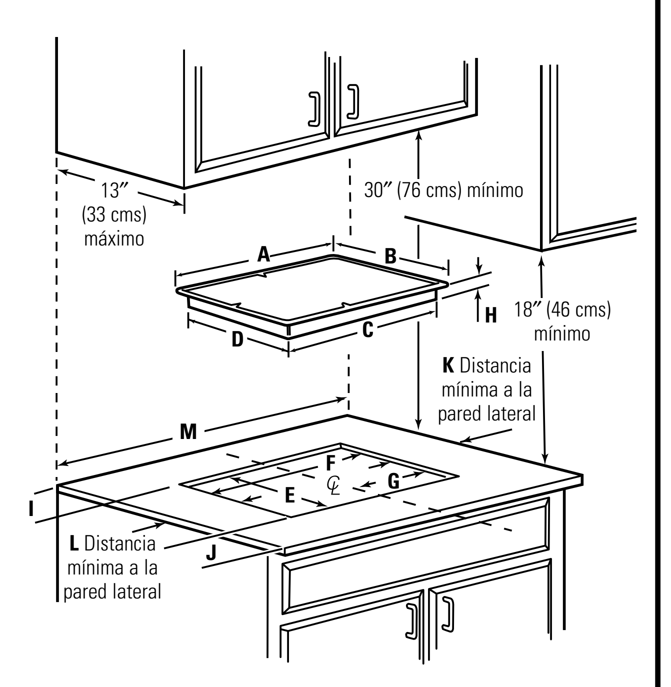
Consulte la sección *Conexiones eléctricas* para instrucciones detalladas sobre la conexión de la estufa.

DIMENSIONES Y ESPACIOS PARA EL PRODUCTO

Se debe tener espacio en el mostrador para la instalación de la estufa de mostrador. Para garantizar la exactitud, es mejor hacer una plantilla cuando corte la abertura en el mostrador. Consulte en la ilustración a continuación todas las dimensiones necesarias.

Al seleccionar una ubicación, se deben mantener las siguientes distancias entre la estufa y las superficies combustibles adyacentes:

- Espacio mínimo vertical de 30″ (76 cms) desde la superficie de la estufa hasta la superficie superior más cercana.
- Espacio mínimo vertical de 18″ (46 cms) hasta los gabinetes adyacentes.



Dimensiones de la estufa y de los cortes.

	Modelo JP328	Modelo JP626
A	30¼″ 76.8 cms	35½″ 90.2 cms
B	21¼″ 54.0 cms	21″ 53.3 cms
C	28⅜″ 72.1 cms	33¹¹⁄₁₆″ 85.6 cms
D	19⅜″ 49.2 cms	18¹⁵⁄₁₆″ 48.1 cms
E	19½″ 49.5 cms	19⅛″ 48.6 cms
F	28½″ 72.4 cms	33⅞″ 86.0 cms
G	14¼″ 36.2 cms	16¹⁵⁄₁₆″ 43.0 cms

	Modelo JP328	Modelo JP626
H	3″ mín. 7.6 cms	3″ mín. 7.6 cms
I	1¾″ mín. 4.4 cms	1¾″ mín. 4.4 cms
J	3½″ mín. 8.9 cms	2½″ mín. 6.4 cms
K	2″ mín. 5.1 cms	3¾″ mín. 9.5 cms
L	5½″ mín. 14.0 cms	3¾″ mín. 9.5 cms
M	33¼″ mín. 84.5 cms	41⅜″ mín. 105 cms

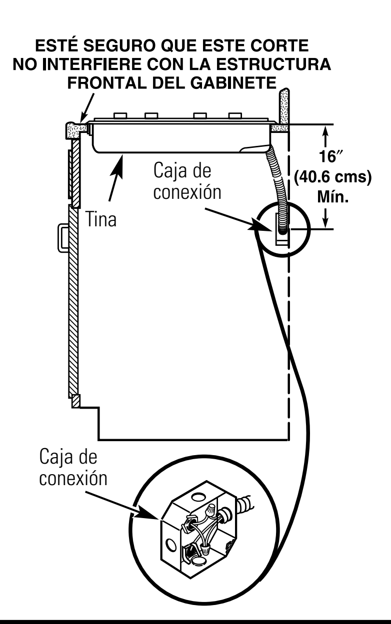
1 PREPARACIÓN

Antes de instalar la unidad o trasladarla a otro lugar, pida al electricista que verifique:

- Que su casa tenga un servicio eléctrico adecuado.
- Que la adición de la estufa no sobrecargue el circuito de la casa que use.

2 INSTALE LA CAJA DE CONEXIÓN

Instale una caja de conexión aprobada que sea de fácil acceso a través del frente del gabinete donde se localizará la estufa. Consulte la ilustración de la derecha para la localización sugerida para el montaje.



3 INSTALE LA ESTUFA

Instale la estufa en la abertura de corte.

NOTA Si la estufa se instala en un mostrador ciego (uno sin abertura para gabinete por debajo), las conexiones de cable se deben hacer antes de colocar la estufa en el corte.

4 ASEGURE LA ESTUFA

Asegure la tina de la estufa a un mostrador estándar con los tornillos de madera que vienen con la unidad.

Asegure la tina de la estufa a un mostrador de loza con 4 tornillos de mampostería. Éstos se pueden comprar en cualquier ferretería.

5 HAGA LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS

⚠ ADVERTENCIA

Se debe desconectar el fluido eléctrico hacia la línea de alimentación de la estufa, mientras se hacen las conexiones de la línea. No hacerlo podría resultar en lesiones serias o en la muerte.

Al hacer las conexiones de los cable, use la longitud completa del conducto suministrado (3 pies ó 91 cms). No se debe cortar el conducto.

Conecte los cables negro y rojo del conducto de la unidad del mostrador con los cables correspondientes en la caja de conexión.

Los cables eléctricos suministrados con este electrodoméstico están aprobados por UL para conexión a un cableado de vivienda de calibre mayor. El aislamiento de los cables está calificado a temperaturas aún más altas que la calificación de la temperatura del cableado para vivienda. La capacidad actual del conductor depende del calibre del cable y también del nivel de temperatura del aislamiento alrededor del cable.

INSTRUCCIONES PARA LA CONEXIÓN A TIERRA

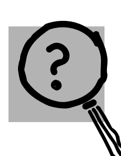
El cable de polo a tierra descubierto en el conducto se conecta a la estructura de la estufa.

Cuando se conecta a un circuito ramal de 3 conductores, si los códigos locales lo permiten, una el alambre del conector a tierra descubierto de la estufa con el neutro del circuito ramal (color gris o blanco).

A partir del primero de enero de 1996, el Código Eléctrico Nacional exige que todas las construcciones nuevas usen una (4) conexión de conductor y no permite la conexión a tierra a través del neutro. Si se usa en una construcción nueva después del primero de enero de 1996, en una casa móvil o vehículo recreacional, o si los códigos locales no permiten conectar a tierra a través del cable neutro blanco, haga el paso siguiente:

Una el cable de conexión a tierra del aparato (verde o cobre descubierto) al conductor de conexión a tierra de la residencia (verde o cobre descubierto) de acuerdo con los códigos locales.

Antes de llamar para un servicio...

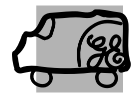


Consejos para la solución de problemas

¡Ahorre tiempo y dinero! Revise primero la tabla de esta página y posiblemente no necesite llamar para un servicio.

Problema	Causas posibles	Qué hacer
Las unidades de la superficie no funcionan orrectamente	**Las unidades de la superficie no están conectadas firmemente.**	• Con los controles en la posición de apagado, revise para asegurarse de que la unidad de la superficie esté conectada completamente en el receptáculo.
	Los controles de la unidad de la superficie están instalados incorrectamente.	• Revise que el control correcto esté instalado para la unidad de la superficie que está usando.
	Los recipientes de goteo no stán firmes en la superficie de la estufa.	• Con los controles en la posición de apagado revise que el recipiente de goteo esté en su lugar y que la abertura en el recipiente quede alineada con el receptáculo.
	Es posible que un fusible de ela casa se haya saltado o el interruptor de circuitos se haya disparado.	• Reemplace el fusible o vuelva a reiniciar el interruptor de circuitos.

Garantía para la estufa empotrada de GE. *(Para consumidores en los EE.UU.)*



Todos los servicios de garantía los proporcionan nuestros Centros de Reparación de Fábrica o nuestros técnicos Customer Care® autorizados. Para concertar una cita de reparación, en línea, 24 horas al día, visítenos al GEAppliances.com, o llame al 800.GE.CARES (800.432.2737).

Pegue su recibo aquí. Se necesita la prueba de la fecha de la compra original para obtener servicio bajo esta garantía.

Durante:	Reemplazaremos:
Un año *A partir de la fecha de compra original*	***Cualquier parte*** de la estufa que falle debido a un defecto en los materiales o mano de obra. Durante este ***año completo de garantía,*** GE también ofrecerá, ***sin costo alguno,*** toda la mano de obra y servicio interno para reemplazar las partes defectuosas.

Qué no cubre GE:

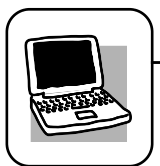
- **Viajes de servicio a su hogar para enseñarle cómo usar el producto.**
- **Una instalación incorrecta.**
- **Fallas del producto si hay abuso, mal uso, o uso para otros propósitos que los propuestos, o uso para fines comerciales.**
- **Reemplazo de fusibles de su hogar o reajuste de interruptores de circuito.**
- **Daño al producto causado por accidente, fuego, inundaciones, o actos de Dios.**
- **Daño incidental o consecuencial causado por posibles defectos con el aparato.**

Esta garantía se extiende al comprador original y a cualquier propietario que lo suceda para el caso de productos comprados para uso doméstico normal en los Estados Unidos. En Alaska, usted tendrá que pagar el flete del producto o los costos de viaje del técnico de servicio hasta su hogar.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuenciales. Esta garantía le proporciona derechos legales específicos, y puede tener otros derechos que pueden variar de un estado a otro. Para conocer los derechos legales de su estado, consulte con su oficina local de asuntos del consumidor o al procurador general de su estado.

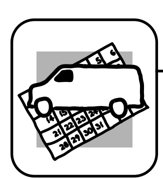
Garantidor: General Electric Company. Louisville, KY 40225

Soporte al consumidor.



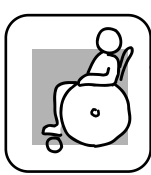
Página Web de GE Appliances **www.GEAppliances.com**

¿Tiene alguna pregunta sobre su electrodoméstico? ¡Pruebe la página Web de GE Appliances 24 horas al día, cualquier día del año! Para mayor conveniencia y servicio más rápido, ya puede descargar los Manuales de los Propietarios, pedir piezas o incluso hacer una cita en línea para que vengan a realizar una reparación. También puede "Ask Our Team of Experts™ " (Preguntar a nuestro equipo de expertos) sobre cualquier cuestión y mucho más...



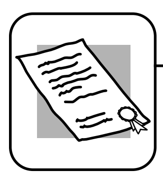
Solicite una reparación **www.GEAppliances.com**

El servicio de expertos GE está a tan sólo un paso de su puerta. ¡Entre en línea y solicite su reparación cuando le venga bien 24 horas al día cualquier día del año! O llame al 800.GE.CARES (800.432.2737) durante horas normales de oficina.



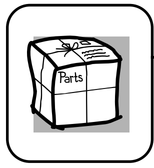
Real Life Design Studio (Estudio de diseño para la vida real) **www.GEAppliances.com**

GE apoya el concepto de Diseño Universal—productos, servicios y ambientes que pueden usar gente de todas las edades, tamaños y capacidades. Reconocemos la necesidad de diseñar para una gran gama de habilidades y dificultades físicas y mentales. Para más detalles cobre las aplicaciones de GE Diseño Universal, incluyendo ideas de diseño para la cocina para personas con discapacidades, mire nuestra página Web hoy mismo. Para personas con dificultades auditivas, favor de llamar al 800.TDD.GEAC (800.833.4322).



Garantías ampliadas **www.GEAppliances.com**

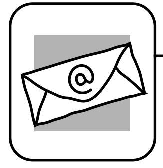
Compre una garantía ampliada y obtenga detalles sobre descuentos especiales disponibles mientras su garantía está aún activa. Puede comprarla en línea en cualquier momento, o llamar al (800.626.2224) durante horas normales de oficina. GE Consumer Home Services estará aún ahí cuando su garantía termine.



Piezas y accesorios **www.GEAppliances.com**

Aquellos individuos con la calificación necesaria para reparar sus propios electrodomésticos pueden pedir que se les manden las piezas o accesorios directamente a sus hogares (aceptamos las tarjetas VISA, MasterCard y Discover). Haga su pedido en línea hoy, 24 horas cada día o llamar por teléfono al 800.626.2002 durante horas normales de oficina.

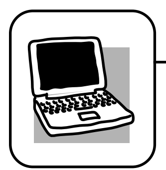
Las instrucciones descritas en este manual cubren los procedimientos a seguir por cualquier usuario. Cualquier otra reparación debería, por regla general, referirse a personal calificado autorizado. Debe ejercerse precaución ya que las reparaciones incorrectas pueden causar condiciones de funcionamiento inseguras.



Póngase en contacto con nosotros **www.GEAppliances.com**

Si no está satisfecho con el servicio que recibe de GE, póngase en contacto con nosotros en nuestra página Web indicando todos los detalles así como su número de teléfono o escríbanos a:

General Manager, Customer Relations
GE Appliances, Appliance Park
Louisville, KY 40225



Registre su electrodoméstico **www.GEAppliances.com**

¡Registre su nuevo electrodoméstico en línea–cuando usted prefiera! El registrar su producto a tiempo le proporcionará, si surgiera la necesidad, una mejor comunicación y un servicio más rápido bajo los términos de su garantía. También puede enviar su tarjeta de registro pre-impresa que se incluye en el material de embalaje.

Impreso en China



www.electromenagersge.ca

Surface de cuisson électrique encastrée

Manuel de l’utilisateur et instructions d’installation

JP328
JP626



Inscrivez ici les numéros de modèle et de série :

N° de modèle _____________

N° de série _______________

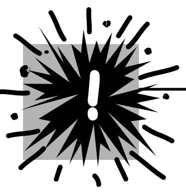
Vous trouverez ces numéros sur une étiquette située sous la surface de cuisson.

350A4502P481 49-80154 10-05 JR

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.
LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.

⚠ AVERTISSEMENT!

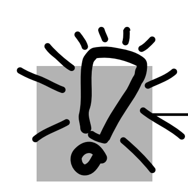
Pour votre sécurité et pour réduire les risques d'incendie, d'explosion, de choc électrique, de dommages matériels, de blessures ou même d'accident mortel, vous devez vous conformer aux instructions contenues dans ce manuel.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

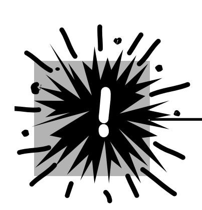
Lors de l'utilisation d'appareils électriques, observez les consignes de sécurité de base suivantes :

- Cet appareil doit uniquement être utilisé aux fins prévues et décrites dans ce manuel.
- N'essayez pas de réparer ou de remplacer une pièce de la surface de cuisson, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel. Toutes les autres réparations doivent être confiées à un technicien qualifié.
- Avant d'effectuer toute réparation, coupez l'alimentation électrique de la surface de cuisson au niveau du tableau de distribution de votre domicile, en retirant le fusible ou en mettant le disjoncteur en position d'arrêt.
- Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément aux instructions d'installation fournies.
- Demandez au technicien de vous montrer l'emplacement du disjoncteur ou du fusible. Identifiez-le en le marquant pour le retrouver facilement.
- Ne pas laisser les enfants seuls — les enfants ne devraient pas être laissés seuls ou sans surveillance à proximité d'un appareil électroménager en cours d'utilisation. Ils ne devraient jamais être autorisés à s'asseoir ou se tenir debout sur quelque partie de l'appareil que ce soit.
- Apprenez à vos enfants à ne pas jouer avec les boutons ou tout autre élément de la surface de cuisson.
- Ne permettez à personne de grimper ou de se tenir debout sur la surface de cuisson, ni même de s'y accrocher.
- ***ATTENTION :*** Les articles pouvant susciter l'intérêt des enfants ne devraient pas être rangés dans les armoires situées au-dessus de la surface de cuisson — les enfants s'exposeraient à de graves blessures s'ils grimpaient sur la surface de cuisson pour les atteindre.
- Éloignez toujours les revêtements muraux, rideaux et draperies de votre surface de cuisson.
- Éloignez toujours de votre surface de cuisson les torchons, chiffons, poignées et autres tissus.
- Éloignez toujours de votre surface de cuisson les ustensiles en bois et en plastique, ainsi que les aliments en boîtes de conserve.
- Ne portez jamais de vêtements amples ou à manches amples lorsque vous utilisez cet appareil. Les matériaux inflammables pourraient prendre feu et causer de graves brûlures s'ils entraient en contact avec les éléments de surface.
- Utilisez uniquement des poignées sèches — la vapeur émise par des poignées humides en contact avec une surface chaude pourrait vous brûler. Ne laissez pas les poignées entrer en contact avec les éléments de surface. N'utilisez pas de serviette ou d'autre tissu gonflant. De tels tissus peuvent prendre feu s'ils entrent en contact avec un élément de surface.



FAITES BIEN CUIRE LA VIANDE ET LA VOLAILLE…

Faites bien cuire la viande et la volaille — la température INTERNE de la viande doit atteindre au moins 160 °F (71 °C) et celle de la volaille au moins 180 °F (82 °C). La cuisson à ces températures protège habituellement contre les intoxications alimentaires.



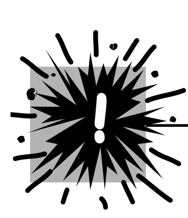
AVERTISSEMENT!

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Pour votre sécurité, n'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- Ne versez pas d'eau sur un feu de graisse. N'essayez jamais de soulever un ustensile en feu. Arrêtez l'appareil. Étouffez les flammes de l'ustensile situé sur la surface de cuisson, en le recouvrant complètement d'un couvercle de taille appropriée, d'une plaque à biscuits ou d'un plateau. Utilisez un extincteur chimique ou à mousse, à usages multiples.
- Vous pouvez éteindre un feu de graisse qui a pris en dehors d'un ustensile en le recouvrant de bicarbonate de sodium ou, le cas échéant, en utilisant un extincteur chimique ou à mousse, à usages multiples.
- Pour faire flamber des aliments sous la hotte, vous devez mettre le ventilateur en marche.
- Ne laissez pas de graisse de cuisson ou d'autres matériaux inflammables s'accumuler sur la surface de cuisson.
- Ne touchez pas les élements de surface. Ces surfaces, bien que de couleur foncée, peuvent être suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas les éléments de surface ou les zones qui les entourent et ne laissez aucun tissu ou matériau inflammable entrer en contact avec ceux-ci. Laissez-leur d'abord le temps de refroidir.

  Les surfaces qui peuvent être chaudes comprennent la surface de cuisson et les zones entourant celle-ci.
- Pour minimiser les risques de brûlure, de combustion des matériaux inflammables et de débordement, la poignée du récipient devrait être dirigée vers le centre de la surface de cuisson, sans toutefois se situer au-dessus des éléments de surface à proximité.
- Mettez toujours le bouton de commande de l'élément de surface en position d'arrêt avant d'enlever un ustensile.
- Pour éviter tout risque de brûlure ou de choc électrique, assurez-vous toujours que tous les boutons de commande des éléments de surface soient en position d'arrêt et que tous les serpentins aient refroidis avant de relever ou de retirer l'appareil.
- N'immergez ou ne trempez pas les élements de surface. Ne les mettez pas au lave-vaisselle.
- Utilisez des ustensiles de taille appropriée — choisissez des ustensiles à fond plat qui soient assez grands pour couvrir l'élément de surface. L'utilisation d'ustensiles trop petits laisserait une partie de l'élément de surface exposée à un contact direct. Vos vêtements pourraient prendre feu. Des ustensiles de dimensions équivalentes à celles du brûleur amélioreront également les résultats de cuisson.
- Ne laissez jamais sans surveillance les éléments de surface à des règlages élevés. Les débordements peuvent produire de la fumée et des projections de graisse qui pourraient prendre feu.
- Assurez-vous que les cuvettes de propreté ne sont pas couvertes et qu'elles sont bien en place. L'absence de cuvettes de propreté pendant la cuisson pourrait endommager les composants et le câblage de la surface de cuisson.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les cuvettes de propreté. Une utilisation inappropriée pourrait entraîner des risques de choc électrique, d'incendie ou endommager la surface de cuisson.

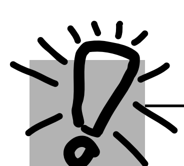
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.
LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.



⚠ AVERTISSEMENT!

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Seuls certains types de récipients en verre, vitrocéramique, terre cuite ou autres matières émaillées sont compatibles avec cette surface de cuisson. Les autres matériaux pourraient se casser à la suite d'une variation subite de la température.
- Ne nettoyez jamais la surface de cuisson lorsqu'elle est chaude. Certains produits de nettoyage dégagent des vapeurs nocives. De plus, la vapeur émise par des chiffons humides en contact avec une surface chaude peut causer des brûlures.
- Surveillez les aliments que vous faites frire à des réglages moyens ou élevés.
- Les aliments à frire devraient être aussi secs que possible. Le givre des aliments surgelés ou la teneur en eau des aliments frais peuvent provoquer l'ébullition des matières grasses et les faire déborder de la casserole.
- Utilisez peu de matières grasses pour plus d'efficacité, que ce soit pour cuisiner à grande friture ou non. Mettre trop de matières grasses dans la casserole peut provoquer des débordements une fois les aliments ajoutés.
- Si vous désirez faire frire des aliments à l'aide de plusieurs huiles ou matières grasses, mélangez celles-ci avant de les chauffer ou pendant qu'elles fondent lentement.
- Faites toujours chauffer les matières grasses à feu doux et surveillez-les.
- Utilisez un thermomètre à friture, lorsque cela est possible, pour éviter que les matières grasses ne chauffent trop et qu'elles dégagent de la fumée.
- N'essayez jamais de déplacer une casserole contenant des matières grasses chaudes, particulièrement une friteuse. Attendez jsuqu'à ce que les matières grasses aient refroidi.
- N'entreposez pas de matériaux inflammables près de la surface de cuisson.
- Gardez la hotte et les filtres à graisse propres pour assurer une bonne aération et éviter tout feu de graisse.
- Ne rangez pas et n'utilisez pas de matériau combustible, essence ou autre liquide ou vapeur inflammable près de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.
- Ne nettoyez que les pièces listées dans ce manuel.
- Ne laissez pas d'articles en papier, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments sur la surface de cuisson lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Gardez la surface de cuisson propre. Ne laissez pas de graisse ou d'aliments renversés s'accumuler, ils pourraient prendre feu.
- Ne faites jamais chauffer un récipient fermé. La pression accumulée risquerait de faire éclater le récipient et de causer ainsi des blessures.
- Ne laissez jamais de pots ou de conserves contenant des matières grasses de cuisson sur ou près de votre surface de cuisson.

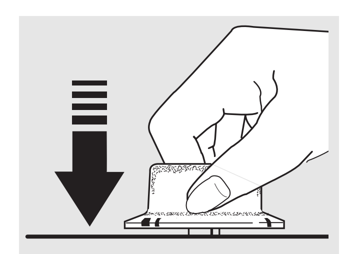


LISEZ ET SUIVEZ ATTENTIVEMENT CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Utilisation des éléments de surface

Dans ce manuel, les caractéristiques et l'aspect de l'appareil peuvent varier selon le modèle.



Pour régler

Enfoncez le bouton et tournez-le (vers la gauche ou vers la droite) sur le réglage désiré.

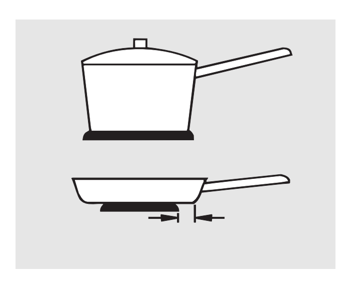
Sur ***« OFF » (Arrêt)*** et ***« HI » (Élevé)***, un ***clic*** sonore indique que le bouton est en position. Vous pourrez entendre de légers ***clics*** pendant la cuisson, qui indiquent que le bouton maintient le niveau de puissance réglé.

Le bouton doit être enfoncé pour faire des réglages à partir de la position ***« OFF »***. Lorsque le bouton est sur une autre position que ***« OFF »,*** vous pouvez le tourner sans avoir à l'enfoncer.

Si vous faites bouillir de l'eau, mettez le bouton sur ***« HI »*** pour une ébullition plus efficace et plus rapide. Une fois l'eau en ébullition, réduisez le réglage en tournant le bouton entre « MEDIUM » (Moyen) et « HI » (Élevé). La chaleur sera toujours suffisante pour maintenir l'ébullition, mais vous utiliserez moins d'énergie.

Un voyant lumineux s'allumera lorsque ***tout*** élément de surface est en utilisation.

Veillez à mettre le bouton de commande sur ***« OFF »*** lorsque vous avez fini de cuisiner.

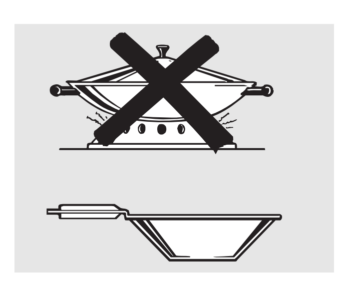


1 pouce (2,5 cm) maximum.

Conseils sur les ustensiles de cuisine

Utilisez des ustensiles lourds ou de poids moyen. Les ustensiles en aluminium conduisent la chaleur plus rapidement. Les ustensiles en fonte ou en fonte émaillée absorbent lentement la chaleur, mais cuisent généralement de façon uniforme à basses et moyennes températures. Les ustensiles en acier ne cuisent pas uniformément les aliments si l'acier n'est pas combiné à un autre métal.

Pour de meilleurs résultats de cuisson, les ustensiles devraient avoir un fond plat. Faites correspondre le diamètre de l'ustensile à celui de l'élément de surface. L'ustensile ne devrait pas dépasser du bord de l'élément de surface de plus de 1 po (2,5 cm).



N'utilisez qu'un wok à fond plat.

Cuisson au wok

Nous vous recommandons de n'utiliser qu'un wok à fond plat. Il est facile de s'en procurer un à votre magasin local.

N'utilisez pas de wok qui soit muni d'un support. L'utilisation de ce type de wok, avec ou sans son support, peut être dangereuse.

Placer le support sur un élément de surface entraînerait une accumulation de chaleur qui endommagerait la surface de cuisson en émail. N'essayez pas d'utiliser ce type de wok sans son support. Vous pourriez être gravement brûlé si le wok se renversait.

Grande friture

Les aliments à frire devraient être aussi secs que possible. Le givre des aliments surgelés ou la teneur en eau des aliments frais peuvent provoquer l'ébullition des matières grasses et les faire déborder de la casserole.

Entretien et nettoyage de la surface de cuisson

Assurez-vous que l'alimentation électrique est coupée et que tous les éléments de surface sont froids avant de nettoyer toute partie de la surface de cuisson.

Pour retirer le ruban adhésif d'emballage

Pour veiller à ce que le fini de l'appareil ne soit pas endommagé lorsque vous enlèverez la colle laissée par le ruban adhésif d'emballage, la méthode la plus sûre consiste à utiliser un détergent à vaisselle, de l'huile minérale ou de cuisson.

Appliquez le produit choisi avec un chiffon doux et laissez-le pénétrer. Essuyez-le et appliquez ensuite un produit à polir pour électroménager, afin de nettoyer en profondeur et de protéger la surface.

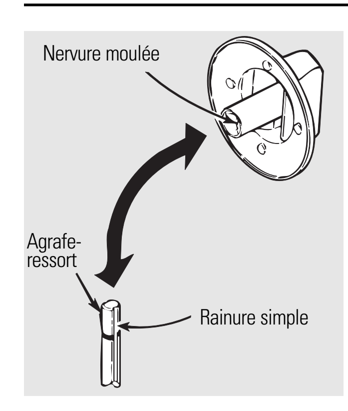
REMARQUE : *La pellicule plastique doit être retirée de toutes les finitions chromées. Vous ne pourrez plus l'enlever après cuisson.*

Tableau de commande en verre

Le tableau de commande en verre de votre surface de cuisson a été modifié de façon à supporter des variations subites de température lors de la cuisson. Entretenez-le de la même façon que tout autre type de verre.

Bien qu'il soit résistant aux chocs, évitez de le rayer pour qu'il ne se fêle pas.

Si le verre est chaud, essuyez les éclaboussures avec un chiffon sec ou un essuie-tout. Lorsque la surface de cuisson aura refroidi, lavez, rincez et séchez-la. Vous pouvez également vaporiser un nettoyant pour verre ou un nettoie-vitre sur le verre quand il est froid. Évitez d'utiliser des nettoyants en poudre ou des produits abrasifs qui pourraient rayer la surface.



Boutons de commande

Les boutons de commande peuvent être enlevés pour faciliter le nettoyage.

Avant de retirer les boutons pour le nettoyage, veuillez noter qu'ils sont sur ***« OFF » (Arrêt)***. Lorsque vous remettrez les boutons, vérifiez où se trouve la position ***« OFF »*** pour bien les replacer.

Chaque tige de bouton possède deux rainures. Une des rainures possède une agrafe-ressort, l'autre est une rainure simple. Regardez à l'intérieur des boutons pour trouver la nervure moulée.

Lavez les boutons avec de l'eau et du savon, mais ne les faites pas tremper. Évitez de laisser de l'eau pénétrer dans le trou de tige des boutons.

Replacez les boutons en enfonçant leur nervure moulée dans la rainure simple des tiges.

Surface de cuisson en acier inoxydable *(certains modèles)*

N'utilisez pas de tampon en laine d'acier, il raierait la surface.

Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, utilisez un chiffon chaud, humide, et un détergent doux convenant aux surfaces en acier inoxydable. Utilisez un linge propre, chaud et humide pour retirer le savon. Séchez à l'aide d'un linge propre et sec.

Si des résidus alimentaires subsistent, utilisez un nettoyant standard pour cuisine, comme Fantastik®, Simple Green® ou Formule 409®.

Pour les taches rebelles, utilisez un nettoyant standard pour acier inoxydable comme Bon-Ami® ou Cameo®.

Appliquez le nettoyant à l'aide d'une éponge humide. Utilisez un linge propre, chaud et humide pour retirer le nettoyant. Séchez à l'aide d'un linge propre et sec. Frottez toujours doucement et dans le sens du grain.

Après le nettoyage, utilisez un produit à polir comme Stainless Steel Magic®, Revere Copper and Stainless Steel Cleaner® ou Wenol All Purpose Metal Polish®. Suivez les instructions du produit pour le nettoyage des surfaces en acier inoxydable.

Surface de cuisson en émail vitrifié *(certains modèles)*

Le revêtement en émail vitrifié est robuste, mais fragile s'il est utilisé de façon inappropriée.

Le fini de l'appareil résiste aux acides. Cependant, les éclaboussures provenant d'aliments acides (jus de fruit, tomate ou vinaigre) ne devraient pas être laissées sur le fini.

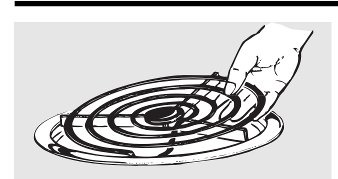
Si des produits acides se renversent sur la surface de cuisson quand elle est chaude, utilisez un essuie-tout ou un chiffon sec pour l'essuyer immédiatement. Lorsque la surface de cuisson aura refroidi, lavez-la avec de l'eau et du savon. Rincez bien.

Pour tout autre type d'éclaboussure (de graisse par exemple), lavez la surface refroidie avec de l'eau et du savon ou des nettoyants en poudre. Rincez bien. Polissez-la avec un chiffon doux.

Composants métalliques

N'utilisez pas de laine d'acier, de produit abrasif, d'ammoniaque ou de produit commercial à nettoyer les fours. Pour nettoyer les surfaces en toute sécurité, lavez, rincez et séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

Entretien et nettoyage de la surface de cuisson



Soulevez l'élément de surface d'environ 1 po (2,5 cm) au-dessus de la cuvette de propreté et tirez dessus pour le sortir.

Éléments de surface

Pour nettoyer les éléments de surface, tournez leur bouton sur le réglage le plus élevé pendant une minute. Les serpentins brûleront tout résidu.

Pour retirer un élément de surface :

Pour retirer la cuvette de propeté afin de nettoyer, il faut d'abord enlever l'élément.

Soulevez l'élément de surface d'environ 1 po (2,5 cm) au-dessus de la cuvette de propreté et tirez dessus pour le sortir.

Ne soulevez pas l'élément de surface de plus de 1 po (2,5 cm). Sinon, il se peut qu'il ne soit plus horizontal au-dessus de la cuvette de propreté quand vous le réenclencherez.

Le fait de soulever plusieurs fois l'élément de surface de plus de 1 po (2,5 cm) au-dessus de la cuvette de propreté peut endommager la prise de façon permanente.

Pour remplacer un élément de surface :

Remettez la cuvette de propreté dans la cavité de la surface de cuisson. Assurez-vous que l'ouverture de la cuvette est alignée avec la prise.

Insérez les bornes de l'élément de surface dans l'ouverture de la cuvette de propreté, puis dans la prise.

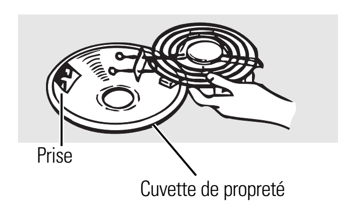
Guidez l'élément de surface pendant sa mise en place de façon qu'il soit horizontal.

N'immergez pas les éléments de surface dans quelque liquide que ce soit.

Ne nettoyez pas les éléments de surface au lave-vaisselle.

Ne tordez pas les bornes de la fiche de l'élément .

N'essayez pas de nettoyer, de régler ou de réparer la prise de branchement de quelque manière que ce soit.



Cuvettes de propreté

Retirez les éléments de surface. Enlevez ensuite les cuvettes de propreté en les soulevant.

Nettoyez les cuvettes de propreté à la main avec de l'eau chaude savonneuse.

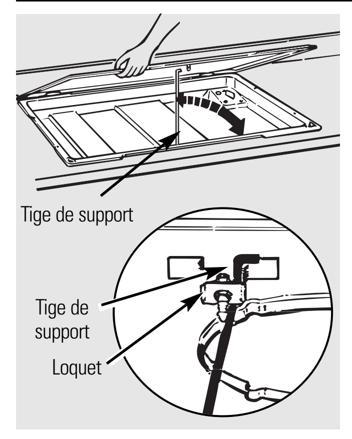
Pour détacher les aliments brûlés, laissez tremper les cuvettes de propreté dans de l'eau chaude savonneuse pendant plusieurs heures. Si nécessaire, frottez-les à l'aide d'un tampon à récurer imbibé de savon.

Rincez-les à l'eau claire et polissez-les avec un chiffon doux et propre.

Les cuvettes de propreté peuvent également être nettoyées au lave-vaisselle.

Lavez souvent la zone située sous les cuvettes de propreté. Les résidus accumulés, et particulièrement la graisse, peuvent prendre feu.

Ne recouvrez pas les cuvettes de propreté de papier d'aluminium. L'utilisation de papier d'aluminium aussi près de la prise pourrait entraîner un choc électrique, un incendie ou endommager la surface de cuisson.



Veillez à bloquer la tige de support dans le loquet de la surface de cuisson.

Surface de cuisson relevable

Lavez souvent la zone située sous la surface de cuisson. Les résidus accumulés, et particulièrement la graisse, peuvent prendre feu.

La surface de cuisson peut être relevée dans sa totalité pour faciliter le nettoyage. Assurez-vous que tous les éléments de surface sont arrêtés et froids avant de relever la surface de cuisson.

Pour relever la surface de cuisson :

1. Retirez les quatre boutons de commande. Consultez la section *« Boutons de commande »*.
2. Retirez un des éléments de surface avant et la cuvette de propreté correspondante. Utilisez cette ouverture pour attraper la surface de cuisson. Consultez les sections *« Éléments de surface »* et *« Cuvettes de propreté »*.
3. Relevez la surface de cuisson.
4. Pour que la surface de cuisson soient maintenue en place pendant que vous nettoyez, relevez la tige de support et bloquez-la dans la ferrure située sous la surface de cuisson.

Pour nettoyer la surface de cuisson :

Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon propre pour nettoyer sous la surface de cuisson. Pour détacher les aliments renversés qui ont brûlé, utilisez un nettoyant en poudre. Rincez bien et polissez à l'aide d'un chiffon sec.

Pour abaisser la surface de cuisson :

1. Tout en maintenant la surface de cuisson d'une main, de l'autre, retirez la tige de support de la ferrure avec précaution et remettez-la à son emplacement d'origine.
2. Abaissez doucement la surface de cuisson.
3. Pour bloquer la surface de cuisson en position basse, appuyez sur l'avant de celle-ci pour vous assurer que le loquet est bien enclenché.
4. Remettez la cuvette de propreté et l'élément de surface que vous aviez enlevés.
5. Remettez les boutons de commande.

Instructions d'installation

Surface de cuisson électrique

JP328, JP626

Des questions? **Consultez notre site Web :** ***www.electromenagersge.ca*** **ou** ***appelez le service à la clientèle Camco au 1-800-361-3400.***

AVANT DE COMMENCER

Lisez attentivement toutes ces instructions.

- **IMPORTANT –** Conservez ces instructions pour l'inspecteur local.
- **IMPORTANT –** Observez tous les codes et règlements.
- **Remarque pour l'installateur –** Assurez-vous de laisser ces instructions au consommateur.
- **Remarque pour le consommateur –** Conservez ces instructions pour un usage ultérieur.
- **AVERTISSEMENT :** Pour votre sécurité, cet appareil doit être correctement mis à la terre. Consultez la section « INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE » de ce manuel.
- L'installateur est responsable de la qualité de l'installation.
- Une panne du produit suite à une mauvaise installation n'est pas couverte par la garantie.

POUR VOTRE SÉCURITÉ :

- **AVERTISSEMENT –** Avant de commencer l'installation, coupez le courant au tableau de distribution et verrouillez le disjoncteur pour éviter que le courant ne soit remis accidentellement. Quand il n'est pas possible de verrouiller le disjoncteur, fixez bien au tableau de distribution un moyen d'avertissement bien visible, comme une étiquette.
- Pour éliminer les risques de brûlure ou d'incendie dus au fait de se pencher au-dessus des éléments de surface, il est préférable d'éviter le rangement dans les armoires au-dessus de la surface de cuisson. Si toutefois vous avez besoin d'armoires pour plus d'espace de rangement, le risque peut être réduit par l'installation d'une hotte de cuisinière dont la longueur devra être supérieure d'au moins 5 po (12,7 cm) à celle des armoires. La profondeur des armoires installées au-dessus de la surface de cuisson ne doit pas dépasser 13 po (33 cm).
- La surface de cuisson devrait être facile d'accès et éclairée par la lumière du jour.

OUTILS NÉCESSAIRES

- Perceuse manuelle ou électrique et foret de 1/8 po
- Tournevis à lame plate
- Tournevis Phillips
- Crayon
- Règle
- Scie sauteuse ou égoïne

POUR UNE INSTALLATION SUR COMPTOIR CARRELÉ

- Perceuse électrique et foret de 5/32 po
- Vis à maçonnerie 4³⁄16 x 1¼ po

EXIGENCES ÉLECTRIQUES

ATTENTION : Toutes les surfaces de cuisson électriques doivent être raccordées par câble (en ligne directe) à une boîte de jonction approuvée. L'utilisation d'une fiche et d'une prise est interdite pour ce type d'appareil.

Nous vous recommandons d'avoir recours aux services d'un électricien qualifié pour effectuer le cablâge électrique et le raccordement de votre surface de cuisson. Une fois l'installation terminée, demandez à l'électricien de vous montrer l'emplacement du sectionneur principal.

Renseignez-vous auprès des services publics locaux pour savoir quels sont les codes électriques applicables dans votre région. Ne pas raccorder votre surface de cuisson conformément aux codes en vigueur pourrait se révéler dangereux. En l'absence de codes locaux, votre surface de cuisson devrait être raccordée et protégée par un fusible conformément à la dernière édition du Code national de l'électricité (ANSI/NFPA 70). Vous pouvez en obtenir une copie par demande écrite à :

National Fire Protection Association
Batterymarch Park
Quincy, MA 02269, États-Unis

Vous devriez utiliser un système d'alimentation électrique monophasé, trifilaire, de 240/120 V et 60 Hz. Si vous vous servez de câbles en aluminium, tous les raccordements DOIVENT être compatibles avec des câbles en cuivre et aluminium. L'utilisation de câbles en aluminium est fortement recommandée. La graisse spéciale pour borne (avec particules de sable de préférence)utilisée avec les câbles en aluminium et mise sur les raccordements empêche leur corrosion.

À tout le moins, la taille de câble recommandée par le Code national de l'électricité (section 310) devrait être respectée. Pour l'alimentation électrique de la surface de cuisson, il est également recommandé d'utiliser des câbles en cuivre d'un calibre 8 AWG (ou 6 AWG pour des câbles en aluminium) ou supérieur le cas échéant, protégés par un disjonteur bipolaire de 40 A ou deux fusibles de 40 A.

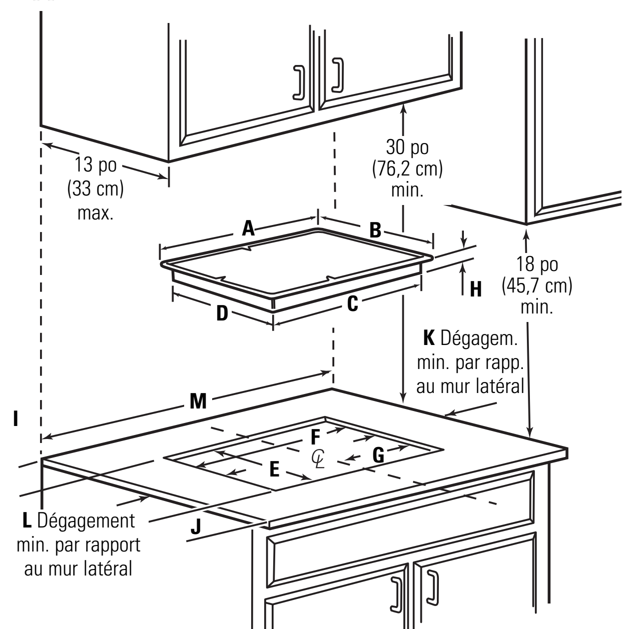
Consultez la section « Raccordements électriques » pour des instructions détaillées sur le branchement de votre surface de cuisson.

DIMENSIONS DE L'APPAREIL ET DÉGAGEMENTS

L'installation de la surface de cuisson requiert de l'espace sur le comptoir. Pour plus de précision, il est préférable de faire un gabarit avant de procéder à la découpe du comptoir. Reportez-vous aux illustrations ci-dessous pour les dimensions nécessaires.

Lorsque vous choisissez un emplacement, les dégagements minimum ci-dessous doivent être respectés entre la surface de cuisson et les surfaces inflammables adjacentes :

- Dégagement vertical minimum de 30 po (76,2 cm) entre la surface de cuisson et la surface la plus proche au-dessus de celle-ci.
- Dégagement vertical minimum de 18 po (45,7 cm) par rapport aux armoires adjacentes.



Surface de cuisson et dimensions de découpe

	Modèle JP328	Modèle JP626
A	30-1/4 po 76,8 cm	35-1/2 po 90,2 cm
B	21-1/4 po 54 cm	21 po 53,3 cm
C	28-3/8 po 72,1 cm	33-11/16 po 85,6 cm
D	19-3/8 po 49,2 cm	18-15/16 po 48,1 cm
E	19-1/2 po 49,5 cm	19-1/8 po 48,6 cm
F	28-1/2 po 72,4 cm	33-7/8 po 86 cm
G	14-1/4 po 36,2 cm	16-15/16 po 43 cm

	Modèle JP328	Modèle JP626
H	3 po min. 7,6 cm	3 po min. 7,6 cm
I	1-3/4 po min. 4,4 cm	1-3/4 po min. 4,4 cm
J	3-1/2 po min. 8,9 cm	2-1/2 po min. 6,4 cm
K	2 po min. 5,1 cm	3-3/4 po min. 9,5 cm
L	5-1/2 po min. 14 cm	3-1/4 po min. 9,5 cm
M	33-1/4 po min. 84,5 cm	41-3/8 po min. 105 cm

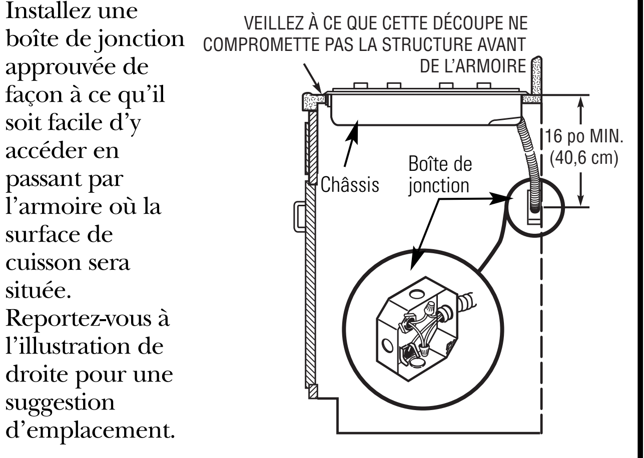
1 PRÉPARATION

Avant d'installer la surface de cuisson ou de la déplacer, demandez à un électricien de vérifier que :

- Votre habitation dispose d'une alimentation électrique appropriée.
- L'ajout de votre surface de cuisson ne risque pas de surcharger le circuit sur lequel elle est branchée.

2 INSTALLATION DE LA BOÎTE DE JONCTION

Installez une boîte de jonction approuvée de façon à ce qu'il soit facile d'y accéder en passant par l'armoire où la surface de cuisson sera située. Reportez-vous à l'illustration de droite pour une suggestion d'emplacement.



3 INSTALLATION DE LA SURFACE DE CUISSON

Installez la surface de cuisson dans l'ouverture découpée.

REMARQUE : Si vous installez la surface de cuisson sur un comptoir qui ne dispose pas d'armoire en bas, faites les raccordements avant de placer la surface de cuisson dans l'ouverture découpée.

4 FIXATION DE LA SURFACE DE CUISSON

Sur un comptoir standard, fixez le châssis de la surface de cuisson avec les vis à bois fournies.

Sur un comptoir carrelé, fixez le châssis de la surface de cuisson avec 4 vis à maçonnerie. Vous pouvez les trouver dans n'importe quel magasin de quincaillerie.

5 RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES

⚠ AVERTISSEMENT

L'alimentation électrique de la surface de cuisson doit être coupée lorsque les raccordements sont effectués. Dans le cas contraire, vous vous exposeriez à des blessures graves ou fatales.

Lorsque vous effectuez les raccordements des câbles, utilisez le conduit dans sa totalité (3 pi/0,9 m). Le conduit ne doit pas être coupé.

Raccordez les fils rouge et noir du conduit de la surface de cuisson aux fils correspondants de la boîte de jonction.

Les fils fournis avec cet appareil sont homologués cUL pour un raccordement à des systèmes électriques résidentiels de calibre supérieur. L'isolation de ces fils est certifiée pour une utilisation à des températures très supérieures à la température nominale d'un système électrique résidentiel. La capacité de transport actuelle du conducteur dépend du calibre du câble et de la température nominale de son isolation.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

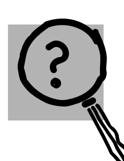
Le fil de cuivre nu de mise à la terre du conduit est raccordé au châssis de la surface de cuisson.

Lorsque vous faites le raccordement à un circuit de dérivation à 3 conducteurs, si les codes locaux le permettent, raccordez le fil de cuivre nu de mise à la terre de la surface de cuisson au conducteur neutre du circuit de dérivation (de couleur grise ou blanche).

Depuis le 1er janvier 1996, le Code national de l'électricité exige que chaque nouvelle construction ait recours à un raccordement à (4) conducteurs et ne permet pas la mise à la terre par le biais du conducteur neutre. Si cet appareil est installé dans une construction ultérieure au 1er janvier 1996, dans une maison mobile ou un véhicule récréatif, ou si les codes locaux ne permettent pas la mise à la terre par le biais du conducteur neutre blanc, faites ce qui suit :

Connectez le fil de mise à la terre de l'appareil (fil vert ou de cuivre nu) au conducteur de mise à la terre de l'habitation (fil vert ou de cuivre nu) conformément aux codes locaux.

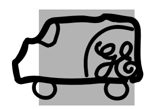
Avant de contacter un service de dépannage…



Conseils de dépannage.
Économisez du temps et de l'argent! Consultez le tableau ci-dessous pour éviter tout appel de service qui ne serait pas nécessaire.

Problème	*Causes possibles*	*Solutions*
Les éléments de surface ne fonctionnent pas correctement	**Les éléments de surface ne sont pas bien enclenchés.**	• Avec les boutons en position d'arrêt, vérifiez que l'élément de surface est bien enclenché dans la prise.
	Les boutons des éléments de surface ne sont pas bien réglés.	• Vérifiez que vous avez réglé le bon bouton pour l'élément de surface que vous utilisez.
	Les cuvettes de propreté ne sont pas bien insérées dans la surface de cuisson.	• Avec les boutons en position d'arrêt, vérifiez que la cuvette de propreté est bien enfoncée dans son emplacement et que l'ouverture sur le côté de la cuvette est aligné sur la prise.
	Un fusible de votre résidence peut être grillé ou le disjoncteur peut s'être déclenché.	• Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.

Garantie



Toutes les réparations sous garantie sont effectuées par nos Centres de réparation ou par nos réparateurs Customer Care® autorisés. Pour faire la demande d'une réparation en ligne, 24 heures sur 24, visitez le site www.electromenagersge.ca ou appelez le 1-800-361-3400.

Agrafez votre facture ici. Une preuve de la date d'achat est requise pour obtenir le service en vertu de la présente garantie.

Période de garantie	Camco remplacera :
Un an *à compter de la date d'achat d'origine*	***Toute pièce*** défectueuse de la surface de cuisson en raison d'un vice de matériel ou de fabrication. Au cours de cette ***garantie complète d'un an***, Camco fournira également, ***sans frais***, toute la main-d'œuvre pour la réparation ou le remplacement à domicile de la pièce défectueuse.

Ce que Camco ne couvre pas :

- **Toute visite à votre domicile pour vous expliquer le fonctionnement de l'appareil.**
- **Mauvaise installation.**
- **Toute défectuosité du produit lorsqu'il a été utilisé de façon abusive ou inadéquate, ou employé à toute autre fin que celle pour laquelle il a été conçu, ou utilisé à des fins commerciales.**
- **Le remplacement des fusibles ou le réenclenchement des disjoncteurs du panneau de distribution de votre résidence.**
- **Tout dommage au produit attribuable à un accident, un incendie, une inondation ou un cas de force majeure.**
- **Tout dommage direct et indirect, causé par des défaillances possibles de l'appareil.**

Cette garantie est offerte à l'acheteur initial, ainsi qu'à tout propriétaire subséquent d'un produit acheté en vue d'une utilisation domestique au Canada.

Dans certaines provinces, il est interdit d'exclure ou de limiter les dommages indirects ou indirects. Il est alors possible que les limitations ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas dans votre cas. La présente garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez bénéficier d'autres droits, qui varient d'une province à l'autre. Pour connaître les droits dont vous bénéficiez dans votre province, communiquez avec le bureau des Relations avec les consommateurs de votre région ou de votre province.

Garant : Camco Inc.

Please place in envelope and mail to:
Veuillez mettre dans une enveloppe et envoyez à :

OWNERSHIP REGISTRATION
P.O. BOX 1780
MISSISSAUGA, ONTARIO
L4Y 4G1

(FOR CANADIAN CONSUMERS ONLY -
POUR RÉSIDENTS CANADIENS SEULEMENT)



For Canadian Customers



Pour les consommateurs canadiens

CUT ALONG THIS LINE AND RETURN CARD – THANKS
DÉCOUPEZ ICI ET ENVOYEZ LA FICHE – MERCI

OWNERSHIP REGISTRATION CERTIFICATE – FICHE D'INSCRIPTION DU PROPRIÉTAIRE

Please register your product to enable us to contact you in the remote event a safety notice is issued for this product and to allow for efficient communication under the terms of our warranty, should the need arise.

Veuillez enregistrer votre produit afin de nous permettre de communiquer avec vous si jamais un avis de sécurité concernant ce produit était émis et de communiquer facilement avec vous en vertu de votre garantie, si le besoin s'en fait sentir.

REGISTER ON-LINE: **www.geappliances.ca**
ENREGISTREMENT SUR INTERNET À : **www.electromenagersge.ca**

MAIL TO: / POSTEZ À : **P.O. BOX 1780, MISSISSAUGA ONTARIO, L4Y 4G1**

☐ MR. / M ☐ MRS. / MME. ☐ MISS/MLLE. ☐ MS. | FIRST NAME / PRÉNOM | LAST NAME / NOM

STREET NO / Nº RUE | STREET NAME / RUE | APT.NO/APP./RR#

CITY / VILLE | PROVINCE | POSTAL CODE POSTAL

AREA CODE/ IND. RÉG. | TELEPHONE | E-MAIL/COURRIEL

DID YOU PURCHASE A SERVICE CONTRACT FOR THIS APPLIANCE?
AVEZ-VOUS ACHETÉ UN CONTRAT DE SERVICE POUR CET APPAREIL ?
YES/OUI ☐ NO/NON ☐
IF YES/SI OUI : EXPIRATION Y/A M D/J

NAME OF SELLING DEALER / NOM DU MARCHAND

MODEL / MODÈLE

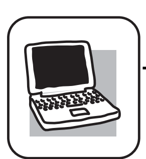
INSTALLATION DATE / DATE D'INSTALLATION Y/A M D/J

CORRESPONDENCE / CORRESPONDANCE ☐ ENGLISH ☐ FRANÇAIS

SERIAL / SÉRIE

☐ I do not wish to receive any promotional offers regarding this product.
Je ne désire pas recevoir d'offres promotionnelles concernant ce produit.

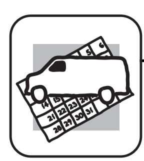
Service à la clientèle



Site Internet GE

www.electromenagersge.ca

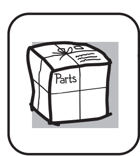
Pour toute question ou pour un besoin d'assistance au sujet de votre appareil ménager, consultez le site Internet ci-dessus, accessible 24 heures sur 24, chaque jour de l'année! À partir du site, vous pouvez télécharger les manuels d'utilisation. Il y a aussi la rubrique « Ask Our Team of Experts^MC » (Demandez à nos experts) et bien d'autres choses encore...



Prise de rendez-vous

www.electromenagersge.ca

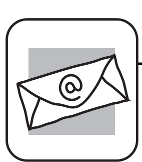
Il est très facile de demander l'intervention d'un technicien expert en réparation GE. Appelez le 1-800-361-3400, 24 heures sur 24, 7 jours sur 7.



Pièces et accessoires

www.electromenagersge.ca

Pour vous renseigner sur l'achat d'une pièce ou d'un accessoire pour votre appareil, appelez notre Centre national de pièces au 1-800-661-1616.



Pour nous contacter

www.electromenagersge.ca

Si vous n'êtes pas satisfait des services fournis par GE, contactez-nous sur notre site Internet et donnez-nous tous les détails voulus, y compris votre numéro de téléphone, ou écrivez à :

Camco, Inc.
1 Factory Lane
Moncton, Nouveau-Brunswick
E1C 9M3



Enregistrement des appareils

www.electromenagersge.ca

Vous pouvez enregistrer vos appareils en ligne – n'importe quand! L'enregistrement de vos appareils permettra de meilleures communications et l'obtention plus rapide des services sous garantie nécessaires. Vous pouvez également nous envoyer par la poste la carte d'enregistrement pré-imprimée fournie avec l'appareil, ou détachez le formulaire qui se trouve dans ce manuel.

Imprimé aux États-Unis